

Grillowane nachosy ziemniaczano-wołowe z salsą pomidorową

Składniki

ziemniaki
oliwa
sól
pieprz
słodka lub ostra papryka
stek z łaty wołowej
starty ser mozzarella
starty ser cheddar
śmietana

Salsa:

czerwona cebula
pomidory
czosnek
papryczka chilli

Przygotowanie:

1. Nieobrane, ale wcześniej oczyszczone młode ziemniaczki pokroiłem w talarki i polałem obficie oliwą. Doprawiłem do smaku solą, sporą ilością czarnego pieprzu i słodką czerwoną papryką. Jeżeli wolicie ostrzejsze potrawy, nie bójcie się eksperymentować, ostra papryka sprawdzi się równie dobrze.
2. Następnie, plastry ziemniaków ułożyłem na papierze do pieczenia i umieściłem je na rozgrzanym grillu gazowym. Pamiętajcie, aby robić to ostrożnie, w innym wypadku część potencjalnych nachosów może wylądować na ziemi.
3. Talarki pozostawiłem na 20 minut w 220 stopniach, aby równomiernie się opiekiły.
4. W międzyczasie zająłem się przygotowaniem steku z łaty. Mięso delikatnie naoliwiłem i oprószyłem solą oraz pieprzem. Wołowinę smażyłem na grillu węglowym, przy pomocy bardzo funkcjonalnej [patelni do systemu GBS](#). Równocześnie doglądałem opiekających się ziemniaczków. Nie mogłem się doczekać kiedy połączę je ze serem, mięsem i aromatyczną salsą.
5. Kiedy nachosy były optymalnie wypieczone, przełożyłem je do żeliwnej patelni. Zgrillowany stek z łaty pokroiłem w poprzek włókien na drobne kawałki. Mięsem przykryłem talarki, a na wierzch wysypałem dwa rodzaje startego sera; mozzarelle i cheddar. Naczynie wstawiłem na rozgrzany ruszt i zapiekałem

ok. 10 – 15 minut.

6. Żeby wzbogacić smak naszych nachosów postanowiłem podać je ze śmietaną i orzeźwiającą salsą. Pokrojone soczyste pomidory wymieszałem z drobno posiekaną czerwoną cebulą, papryczką chilli i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Na koniec doprawiłem solą i pieprzem.
7. Zapieczone z mięsem i serem talarki, udekorowałem kleksem kwaśnej śmietany i pomidorowym sosem. Niezwykle sycąca przekąska zniknęła z talerzy w błyskawicznym tempie.