

Ciabatta z grillowanym rostbefem

Składniki

200g rostbefu (najlepiej sezonowanego)

2 łyżeczki musztardy francuskiej

2 łyżeczki ketchupu

4 plastry sera

4 pomidorki koktajlowe

1 garść ulubionej sałaty

0,5 małej czerwonej cebuli

2 ogórki konserwowe

4 łyżki oleju

bułka ciabatta

Marynata

1 łyżka pikantnego ketchupu

100 ml oleju rzepakowego

20 ml sosu sojowego

2 ząbki czosnku

0,5 łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka miodu

Przygotowanie:

1. Przygotowanie ciabatty z grillowanym rostbefem zacznij od rozbicia steka pięścią na grubość 2 cm. Marynuj minimum godzinę (im dłużej tym lepiej).
2. Wszystkie składniki na ciabattę z grillowanym rostbefem przygotuj na desce. Będzie Ci łatwiej przygotować danie [z grilla](#).
3. Grilluj steka na dużym ogniu po 4 minuty z każdej strony. W połowie grillowania podsmaż cebulkę i czosnek, posól i popieprz, a steka polej olejem i odłóż na 2 minuty, żeby mięso odpoczęło.
4. Zgrilluj bułkę, tak jak lubisz. Jedną połowę posmaruj sosami, a na drugiej połóż ser i wszystkie składniki kanapki. Steka pokrój na cienkie plastry i nadziej nim bułkę.
5. Ciabatta z grillowanym rostbefem gotowa!