

Stek z rostbefu

Składniki

- 200 g** rostbef
 mix sałat ulubiony
- 3** łyżki oleju rzepakowego tłoczonego na zimno
 parmezan
 sól
 pieprz
 cytryna

Przygotowanie:

1. Grill rozgrzej do **300 stopni**. Rostbef posmaruj olejem, połóż na bardzo mocno rozgrzanym ruszcie. Stek trzymamy 2 minuty z jednej strony, następnie przewracamy go na drugą stronę.
2. Sałatę umyj i wyłóż na talerz. Pół cebuli pokrój w piórka, zgnieć w palcach i ułóż na sałacie. Skrop połową soku z cytryny i dopraw solą oraz pieprzem.
3. Na przygotowaną sałatkę zetrzyj parmezan, a całość polej olejem rzepakowym.
4. Stek zdejmij z grilla i pokój w plastry (jak grillować steki, aby osiągnąć pożądany stopień wysmażenia, dowiesz się także [tutaj](#)). Ułóż na przygotowanej sałatce. Mięso posól i popieprz.