

Antrykot zapiekany z serem

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Kaloryczność: 640 kCal

Potrzebne składniki:

- pomidor - 5 szt.
- szalotka - 3 szt.
- natka pietruszki - 4 szt.
- ser tłusty z pieprzem - 8 dag
- krostki ziemniaczane mrożone - 1 op.
- stek ze środkowej części rostbefu (po 20 dag) - 4 szt.
- tłuszcz - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Jeden pomidor umyć, podzielić na ćwiartki. Oczyszczyć, miąższ pokroić w kostkę. Wymieszać z serkiem, drobno posiekanymi szalotkami i natką. Krostki ułożyć na blasze, piec 25 minut w temperaturze 225°C. Podczas pieczenia jeden raz odwrócić. Kotlety umyć, osuszyć, smażyć po 3 minuty z każdej strony na rozgrzanym tłuszczu. Posypać solą i pieprzem, posmarować przygotowaną mieszanką. Pozostałe pomidory naciąć lekko od strony szypułki. Umieścić na blasze ze stekami, zapiec.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.