

Stek wołowy z grillowanymi grzybami i sosem ziołowym



20



4



Sposób przygotowania

Stek grillować po 2 minuty z każdej strony. W tym czasie połączyć zioła z octem, musztardą i oliwą. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Zgrillować grzyby. Nałożyć na talerz steki, grzyby i przygotowany sos.

Składniki

- 4 kawałki rostbefu wołowego po ok. 180 g
- 400 g boczniaków
- 2 łyżki siekanej kolendry
- 2 łyżki siekanej natki pietruszki
- 2 łyżki siekanej bazylii
- 3 łyżki octu winnego
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- 100 ml oliwy
- sól
- pieprz