



Steak sendvič

Na steak sendvič budete potrebovať:

steak podľa vašej preferencie, my sme zvolili rib-eye

dva krajce chleba

roquefort

šalátové listy

červenú cibuľu

majonézu, horčicu, worcester

soľ a čerstvo mleté čierne korenie

olivový olej EV

A takto na to:

Akýkoľvek druh steaku ugrilujte podľa vašej preferencie. My sme si zvolili úpravu medium rare. Steak nechajte pár minút oddýchnuť. Plátky chleba pokvapkajte olivovým olejom a rovnako opečte z oboch strán. Dve lyžice majonézy zmiešajte s lyžičkou worčesteovej omáčky a dvoma lyžičkami horčice, osolte a okoreňte a dobre zmiešajte. Takúto omáčku naneste v tenkej vrstve na krajec chleba, uložte šalát, kolieska červenej cibule, znovu omáčku, tenké plátky grilovaného steaku, omáčku a poriadnu dávku nadrobeného roquefortu a uzavrite druhým krajcom chleba. Prerežte na dve polovice a vychutnajte si ten najlepší sendvič, aký si viete predstaviť.