

ЧИМИЧУРРИ СТЕЙК СО СЛАДКИМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ



Чимичурри стейк со сладким картофельным гратеном

Способ приготовления:

1. Поставьте стейки мариноваться в небольшом количестве соуса чимичурри на ночь.
2. Приготовьте [сладкие картофельные гратены Авиго](#), как указано в инструкции на упаковке.
3. Предварительно разогрейте чугунную сковородку на сильном огне в течение 5 минут.
4. Налейте масло, положите стейк и приправьте солью и перцем.
5. Обжарьте стейк так, как нравится клиентам, и переверните.
6. Добавьте сливочное масло в сковородку и полейте его ложкой на сам стейк.
7. Уберите стейк в сторону, чтобы он постоял несколько минут.
8. Заправьте салат приправой из уксуса, прованского масла и пряностей.
9. Перед подачей выложите гратен, салат и стейк на тарелку и положите ложку соуса чимичурри на стейк и гратен.

Приятного аппетита!

Ингредиенты (на 10 порций):

- 1 20 гратенов из [сладкого картофеля Авиго](#);
- 1 10 стейков без костей;
- 1 100 гр масла;
- 1 соль и перец;
- 1 125 гр сливочного масла;
- 1 500 гр салата;
- 1 150 гр приправы из уксуса, прованского масла и пряностей;
- 1 500 гр соуса чимичурри.



Сервис с улыбкой