

Ваш рецепт "БИФШТЕКС ВВQ"



Вырезку слегка отбить, посыпать мелко нарубленным чесноком, залить подсолнечным маслом и дать постоять 1 час, затем обжарить с двух сторон на финском гриле ВВQ или горячей сковороде без масла. Готовить картофельные розетки: сварить картофель без соли, протереть, добавить сырое яйцо, взбить. Во взбитую массу влить холодное молоко и добавить немного протертых пикулей. Все вместе хорошо взбить. Пюре положить в кондитерский мешок и выпустить на противень, смазанный маслом. Розетки запечь в Grill Heart либо в духовом шкафу.

При подаче на тарелку положить бифштекс, на него — ломтик ананаса или яблока, в середину которого положить тертый хрен, заправленный свекольным соком, рядом — соус и картофельные розетки.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Вырезка говяжья — 700 г.

Масло подсолнечное — 50 г.

Хрен тертый — 80 г.

Ананас или яблоко — 80 г

Чеснок — 4 зубчика.

Соль по вкусу

Соус: майонез — 200 г, пикули — 40 г

Розетки: картофель — 300 г, яйцо, молоко — 80 г

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»