

Biifsteek praekartulite ja kodujuustu kastmega



Ettevalmistamine

1. Koorida kartulid ja keeta soolases vees. Piserdada keedetud kartulid õliga, seejärel maitsestada soola ja pipraga ning küpsetada eelnevalt kuumutatud ahjus 200kraadisel temperatuuril kuni pruunistumiseni.
2. Kodujuustu kaste: hakkida roheline sibul ja petersell ning segada teiste koostisainetega.
3. Pärast steikide sulatamist: eemaldada steikidelt vesi, piserdada õliga ning lisada soola ja pipart. Praadida streike kuival korralikult kuumutatud praepannil mõlemalt poolt umbes 2-3 minutit.
4. Kui steigid on pruunistunud, keerata kuumus väiksemaks ning panna praepannile tükk võid ja tüümiani. Võikastet tuleb valada steigi mõlemale poolele.
5. Lõpuks tuleb steike küpsetada eelnevalt kuumutatud ahjus soovitud küpsusastmeni. Valminult mässida liha fooliumisse ning lasta sel toatemperatuuril umbes 2-3 minutit seista.
6. Serveerida steik kartulite, kodujuustu kastme ning meelepäraste köögiviljadega.

Tagasi retsept nimekirja

KOOSTISAINED

500 g	KITCHEN me külmutatud laagerdunud "TOP SIRLOIN" veiseliha steiki
3 sl	Oliiviõli
2 sl	Võid
1 tl	Kuivatatud tüümiani
4	Kartulit
Vastavalt maitsele	Soola
Vastavalt maitsele	Pipart
	Kodujuustu kaste:
100 g	Kodujuustu
1 sl	Hapukoort
Peotäis	Sibulavarsi
Peotäis	Peterselli
Vastavalt maitsele	Soola
Vastavalt maitsele	Pipart