

Stek z polędwicy wołowej z serem gorgonzola

Stek z polędwicy wołowej z serem gorgonzola – kulinarna poezja na talerzu

Soczysta polędwica wołowa skąpana w aromatycznej marynacie, zwieńczona kremowym serem gorgonzola, który pod wpływem ciepła tworzy aksamitną powłokę... To danie, które przemawia do wszystkich zmysłów! Chrupiące z zewnątrz, a miękkie w środku ziemniaki oraz słodkie pomidorki koktajlowe dopełniają kompozycję, tworząc idealnie zbalansowany posiłek.

Dla kogo?

Stek z polędwicy to propozycja dla prawdziwych smakoszy, ceniących klasyczne połączenia w nowoczesnym wydaniu. Doskonały wybór dla osób lubiących wyraziste smaki i szlachetne mięsa. Intensywny aromat gorgonzoli w połączeniu z delikatną wołowiną zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Ten elegancki stek sprawdzi się podczas uroczystego obiadu rodzinnego, romantycznej kolacji we dwoje czy spotkania z przyjaciółmi. Możesz go również przygotować na domowym grillu podczas letniego wypoczynku. Niezależnie od okazji, to danie zawsze robi wrażenie i wprowadza atmosferę wyjątkowości.

Czy wiesz, że?

Temperatura smażenia steków ma kluczowe znaczenie dla ich

jakości. Mięso powinno być wyjęte z lodówki na około 30 minut przed smażeniem, aby osiągnęło temperaturę pokojową. Dzięki temu równomiernie się usmaży, zachowując soczystość i delikatność.

Dla urozmaicenia

Zamiast gorgonzoli możesz użyć innego sera pleśniowego, np. rokpołu lub lazuru. Ziemniaki warto zamarynować w ziołach przed pieczeniem – świetnie sprawdzi się rozmaryn lub tymianek. Do dania możesz również podać grillowane warzywa sezonowe lub świeżą sałatkę z rukolą i balsamicznym dressingiem.