

Steki wołowe w marynacie z suszonych pomidorów

Steki wołowe w marynacie z suszonych pomidorów

Soczyste steki wołowe w aromatycznej marynacie z suszonych pomidorów to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tego dania tkwi w idealnym połączeniu intensywnego smaku wołowiny z wyrazistą nutą suszonych pomidorów, które nadają mięsu niepowtarzalny, śródziemnomorski charakter. Marynata nie tylko wzbogaca smak, ale również sprawia, że mięso staje się wyjątkowo kruche i soczyste.

Dla kogo?

Steki wołowe w marynacie z suszonych pomidorów to propozycja dla **miłośników wyrazistych smaków** i dobrej jakości mięsa. Doskonale sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To danie, które zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy, ceniących klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu.

Na jaką okazję?

Elegancka kolacja we dwoje, urodzinowe przyjęcie czy spotkanie rodzinne – steki wołowe w marynacie z suszonych pomidorów będą idealnym wyborem na każdą z tych okazji. Efektowny wygląd i wyśmienity smak sprawią, że danie to stanie się główną atrakcją stołu, a przygotowanie nie zajmie Ci wiele czasu.

Czy wiesz, że?

Zalewę spod suszonych pomidorów warto wykorzystać jako bazę marynaty – zawiera cenne olejki i przyprawy, które wzbogacą

smak mięsa. Pamiętaj, aby przed smażeniem wyjąć steki z lodówki około 30 minut wcześniej – dzięki temu mięso równomiernie się usmaży. **Nie nakłuwaj steków** podczas smażenia, aby zachować ich soczystość.

Dla urozmaicenia

Steki wołowe podawaj z pieczonymi ziemniakami w ziołach, chrupiącymi frytkami lub smażonymi ćwiartkami ziemniaków. Jako dodatek świetnie sprawdzi się *kompozycja zielonej sałaty z rukolą, pomidorami i czerwoną cebulą* skropiona sosem winegret. Całość udekoruj świeżymi listkami bazylii lub gałązkami rozmarynu dla dodatkowego aromatu.