



Sposób przygotowania

Stek delikatnie skropić tłuszczem i smażyć, aż się zarumieni. Dopiero potem należy go posolić i popieprzyć. Następnie pokroić w cienkie plasterki. W miseczce połączyć musztardę z sokiem z cytryny i miodem. Na talerzu ułożyć rukolę, ugotowane i pokrojone nowalijki oraz rzodkiewkę. Na nich plasterki wołowiny. Wszystko połączyć przygotowanym wcześniej sosem.

Sałatka z rukoli ze smażonym stekiem z antrykotu z nowalijkami i sosem vinegret



20 minut



4 porcje



Składniki

- ½ opakowania rukoli
- 2 rzodkiewki
- 200 g antrykotu wołowego
- 150 g ugotowanych nowalijek (np. marchew i cukinia)
- 2 łyżki musztardy francuskiej
- sok z połowy cytryny
- 1 łyżeczka miodu
- sól i pieprz