

STEAK MEXIKÓI MÓDRA, STEAKHOUSE HASÁBBURGONYÁVAL -



Steak mexikói módra, steakhouse hasáburgonyával - Aviko Food Service

Steak mexikói módra, steakhouse hasáburgonyával - Aviko Food Service Elkészítés A steaket a fűszerkeverékben megforgatjuk, és fél órára pihenni hagyjuk. A steakhouse hasáburgonyát a csomagoláson jelzett módon elkészítjük. A hússzeletet a vevő kívánsága szerint süssük meg - lehet véres, gyengén, közepesen vagy jól átsült. Fadeszkán salátával díszítve tálaljuk.

Elkészítési tipp Ez az étel többféle mártással is tálalható. Saláta helyett koktélpáradicsom is használható.

Elkészítés

A steaket a fűszerkeverékben megforgatjuk, és fél órára pihenni hagyjuk. A steakhouse hasáburgonyát a csomagoláson jelzett módon elkészítjük. A hússzeletet a vevő kívánsága szerint süssük meg - lehet véres, gyengén, közepesen vagy jól átsült. Fadeszkán salátával díszítve tálaljuk.

Elkészítési tipp

Ez az étel többféle mártással is tálalható. Saláta helyett koktélpáradicsom is használható.

Hozzávalók

- | [Steakhouse hasáburgonya](#) 500 g
- | T-bone steak 4 db
- | mexikói fűszerkeverék, ízlés szerint
- | saláta a díszítéshez, ízlés szerint



Je kunt zoveel meer (met Aviko)