Едноставна салата со бифтек

Сите сме јаделе бифтек со салата како прилог, но како би било да пробаме салата со бифтек? Одлична комбинација со богат прелив од сенф, црвен вински оцет и маслиново масло.

Состојки:
- 2 порции бифтек
- 1 црвена пиперка
- 1 жолта пиперка
- 2-3 млади кромитчиња
- Листови зелена салата
- 2-3 ротквички

За Преливот ќе ви треба:
- 3 супени лажици маслиново масло
- 1 супена лажица црвен вински оцет
- 1 супена лажица сенф
- 2 супени лажици вода
- сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1
Време е за сецкање: Исечкајте ги ротквичките на тенки крукчиња…

Следни ќе ги исечкаме пиперките… Тенко исечкајте ги по широчина… Подоцна ќе ги испечеме во грил тавата.
На крај, исечкајте ги младите кромитчиња по должина и раздвојте ги конците.

Чекор 2
Пред да го зачиниме и зготвиме бифтекот, ќе го направиме преливот. Ставете маслиново масло, црвен вински оцет и сенф и измешајте... Потоа ставете вода и сол и бибер по вкус... Можете да експериментирате со овие комбинации во зависност од Вашиот личен вкус.

Чекор 3
Ставете ги парчињата пиперки во жешката грил тава и постојано превртувајте ги за да омекнат и да добијат боја…

Чекор 4
Зачинете го бифтекот со маслиново масло, сол и бибер на двете страни и почнете да го печете во грил тавата.

Повремено превртувајте ги и хоризонтално и вертикално за да добиете вкрстени линии на месото... Времето на подготовка зависи од тоа колку сакате да биде испечена внатрешноста на бифтекот...

Кога бифтекот ќе биде готов, извадете го и оставете го да отстои пред да го исечете.

Чекор 5

Време е за сервирање: Наредете ја салатата на слоеви почнувајќи со листови зелена салата, па младо кромитче и на крај ротквички... Потоа ставете ги пиперките...

Овде користиме црвени и жолти пиперки, па зошто да не го направите Македонското знаме?

Ставете ги парчињата бифтек одозгора и со лажица прелијте ја целата салата, а посебно месото, со обилна количина прелив.

Совет

Салатата со бифтек може да се направи на многу различни начини, со многу други состојки и преливи. Зошто да не ставите малку сино сирење, ореви и различни свежи билки? Дури можете и да го маринирате бифтекот однапред за ЕКСТРА вкус!

Користени производи:

Грил тава

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk