

Dodatki do steka



Opis wskazówki

Przyrządzony w ulubiony sposób stek to prawdziwe niebo w gębie!

Niewątpliwie to on gra główną rolę na talerzu, jednak nie obyłoby się bez dodatków. W gorączce gotowania nie zapomnij zastanowić się z czym podasz steki!

Masło

Masło idealnie pasuje do steków. Nadaje mu kremową konsystencję, a jednocześnie nie zaburza mięsnego smaku. Możemy podawać je z dodatkiem przypraw, albo podsmażyć na maśle pieczarki, cebulę i czosnek.

Jeśli chcesz stworzyć maślany dodatek, pamiętaj by masło było zmiękczone, a nie stopione, gdyż stopione wnika w mięso.

Warzywa

Dodatek w sam raz dla wielbicieli zdrowego odżywiania. Wymieszaj liście sałaty z plasterkami ogórka i pokrojonymi pomidorami. Całość zalej sosem winegret i gotowe! Równie dobrze pasować będą wszystkie lekkie sałatki i surówki, np. colesław, caesar czy sałatki na bazie rukoli i roszponki.

Jako warzywny dodatek sprawdzi się także puree np. z marchewki, selera czy ziemniaków. Warto spróbować także karmelizowanych owoców np. marchewki.

Sosy na bazie owoców

Sosy na bazie owoców doskonale podkreślą smak wołowiny.

Sos śliwkowy

1 szklankę powideł śliwkowych wymieszaj z 6 łyżkami cukru, 2 łyżkami octu winnego, 4 łyżkami sosu sojowego i 3 łyżkami wody. Wszystkie składniki wymieszaj razem i podgrzewaj do momentu zagotowania. Gdy sos się zagotuje, duś całość przez kolejne 3 minuty.

Sos z truskawek

Owoce rozdrobnij i wymieszaj z czerwonym winem lub octem balsamicznym (1/3 szklanki na 25 dag owoców). Całość gotuj na małym ogniu przez około 5 minut. Dodaj mały kubek jogurtu naturalnego i gotuj przez kolejne 2 minuty. Pod koniec dopraw pieprzem, sokiem z cytryny, solą i cukrem.

Sos porzeczkowy

Do garnka wsyp dwie szklanki obranych czerwonych porzeczek. Dodaj 6 łyżek wody i 4 łyżki cukru. Porzeczki gotuj przez około 10 minut aż zmiękną. Pod koniec dopraw je szczyptą kardamonu.