

WOŁOWINA Z SAŁATKĄ I GRATINAMI



Składniki (10 porcji):

- gratiny z pomidorami i serem mozzarella 20 szt.
- medaliony wołowe 10 szt.
- przypieczony boczek 10 plastrów
- sałata 600g
- ocet balsamiczny 250ml
- pieprz, sól do smaku

Wołowina z sałatką i gratinami

Sposób przygotowania:

Medaliony wołowe przyprawiamy i owijamy boczkiem. Gotujemy. Sałatę polewamy octem balsamicznym. Gratiny przygotowujemy według instrukcji na opakowaniu.

Dobra rada:

Poznaj inne przepisy z gratinami - filety cielece z żurawiną, oraz kremowe gratiny z pomidorami, mozzarellą i tuńczykiem.



Podane z uśmiechem!