

## STEK CHIMICHURRI Z GRATINEM Z BATATÓW



### Składniki (10 porcji):

- 20 gratinów z batatów Aviko
- 10 befsztyków z polędwicy
- 100g oleju
- sól i pieprz
- 125g masła
- 500g sałaty
- 150g sosu winegret
- 500g sosu chimichurri

### Stek chimichurri z gratinem z batatów

#### Sposób przygotowania:

1. Zamarynuj steki przez noc w części sosu chimichurri.
2. Przygotuj gratiny z batatów zgodnie z instrukcją na opakowaniu
3. Rozgrzej żeliwną patelnię na dużym ogniu przez 5 minut.
4. Posmaruj steki olejem i dopraw solą i pieprzem.
5. Smaż steki z obu stron - stopień wysmażenia zgodnie z życzeniem gości.
6. Dodaj masło na patelnię i polewaj nim steki.
7. Połóż steki na talerzu, żeby odpoczęły przez kilka minut.
8. Sałatę wymieszaj z sosem winegret.
9. Na talerzu połóż 2 gratiny z batatów, stek i sałatę, całość polej sosem chimichurri.

Smacznego!



**Podane z uśmiechem!**