

# Nadziewany stek z rostbefu wołowego



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **367** Ocena: **7119**

1-2 os. 15 min łatwe dostępne

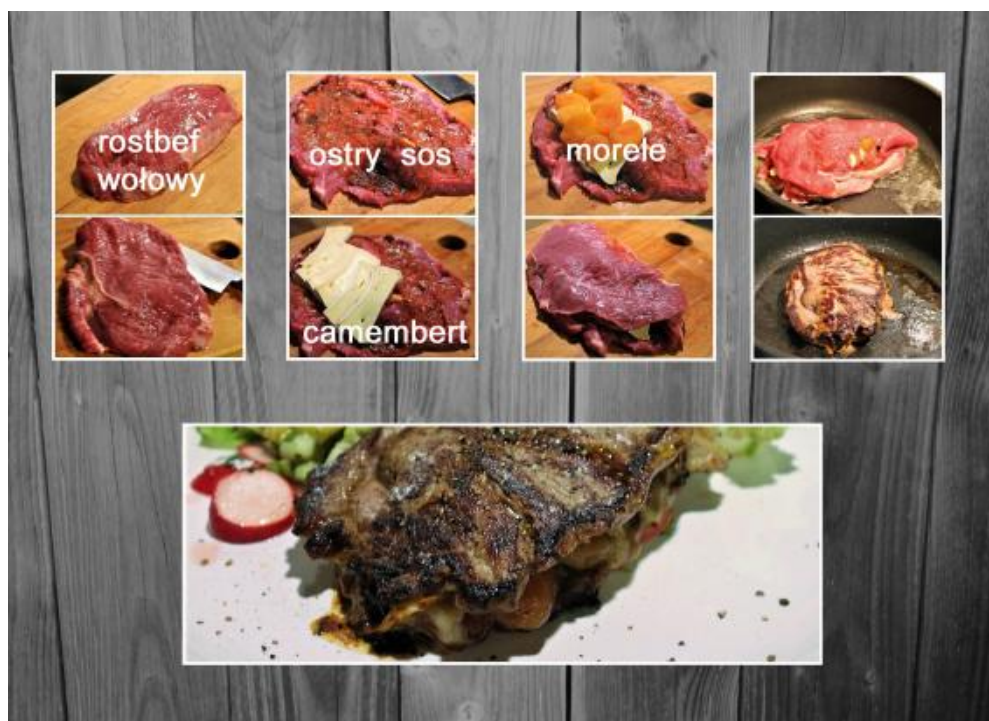


## Składniki:

- 380 g rostbefu wołowego
- 150 g sera camembert
- 8 suszonych moreli lub łyżeczka zurawiny
- 1 łyżeczka ostrego sosu lub przecieru pomidorowego
- sól, pieprz
- masło

## Sposób przygotowania:

- 1 W steku wyciąć kieszonkę, ale nie do końca, mięso rozłożyć i posmarować ulubionym ostrym sosem. Kto woli łagodniejszą wersję wybiera przecier pomidorowy. Camembert pokroić w plasterki o grubości od 3 do 5 milimetrów i włożyć nimi połowę mięsa. Na ser położyć morele lub zurawinę. Przykryć drugą połową i lekko przycisnąć. Smażyć na masle 4 minuty, w tym czasie nagrzać piekarnik do 100°C. Po 4 minutach przekrócić ostrożnie najlepiej 2 łyżkami i smażyć dalsze 4 minuty, Po 8 minutach włożyć do piekarnika i piec następne 8 minut. Czas jest obliczony na stek medium.



2 Przed podaniem przyprawic sola i swiezo mielonym pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: