

Obiad w 15 minut



Autor: **konhambos**
Przepisów: **408** Ocena: **8066**

1-2 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- 150 g fasolki szparagowej
- 150 g różowych pieczarek (lub innych)
- 1/2 pęczka dymki
- 300 g steku wołowego
- 1 precel
- 1 cytryna
- 20 g drobno startego parmezanu
- 1 mięsisty pomidor
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Umyć fasolke i przekroić na pół, oczyścić i pocwiartować pieczarki, dymkę pokroić na duże, a precla na małe kawałki. Na patelni rozgrzać oliwę i smażyć w niej warzywa ok. 4 minut. W międzyczasie pokroić stek wołowy na cienkie paski i dodać do warzyw razem z kawałkami precla. Doprawić solą i pieprzem i smażyć jeszcze przez 3 minuty.



- 2 Pod koniec smażenia dodać startą skórkę z cytryny, parmezan i odrobinę oliwy z oliwek. Pomidora przekroić na pół, wycisnąć z niego sok na warzywa i wszystko wymieszać.



3 Podawac jeszcze ciepłe, zanim parmezan całkiem się roztopi.



Twoje notatki do przepisu: