

Wołowina z mozzarellą



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **807** Ocena: **15744**



3-4 os.



60 min



średnie



drogie

Składniki:

- 1 opakowanie rukoli
- 5 łyżek oliwy
- 1 łyżka kaparów
- 300 g mozzarelli
- 400 g polędwicy wołowej
- 200 g ziemniaków
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Rukolę wymieszałem z 2 łyżkami oliwy i łyżką osączonej kaparów. Doprawiłem solą i pieprzem. Mozzarellę i wołowinę pokroiłem w plastry. Mięso obsmażyłem na 2 łyżkach rozgrzanej oliwy. Gdy się przyrumieniła, przełożyłem ją do żaroodpornego naczynia i piekłem 15 minut w temperaturze 200 stopni C. Ziemniaki ugotowałem w osolonej wodzie, odcedziłem i usmażyłem na pozostałej oliwie. Można użyć oliwy aromatyzowanej. Plastry upieczonego mięsa i mozzarelli ułożyłem na półmisku na przemian w dwóch rzędach. Ziemniaki wymieszałem z sałatką z rukoli, ułożyłem pośrodku.

Twoje notatki do przepisu: