

Steak cu cartofi

copti

Steak cu cartofi copti

Ingrediente :

(pentru 2 persoane) 2 Steak-uri de aprox. 250 g fiecare, 4 cartofi mari, 250 g brinza de vaci, 100 g smintina, o lingura zeama de lamiie, o lingurita patrunjel tocat, 1-2 catei usturoi.

Preparare :

Se curata si se spala cartofii. Se ung 4 bucati de folie de aluminiu (cit sa cuprinda un cartof) cu ulei de masline si se sareaza bine. Se invelesc cartofii in folii si se stringe bine folia in jurul cartofului. Se dau la cuptorul preincalzit la 180 de grade Celsius 50-60 de minute. Se verifica daca sint copti infigind o scobitoare. Se amesteca brinza de vaci stoarsa bine cu smintina, verdeturile, usturoiul, zeama de lamiie, putin zahar, sare si piper. Se lasa 15 minute sa se patrunda. Se pipereaza steak-urile si se prajesc in ulei 2-3 minute pe fiecare parte. Se scurg de ulei si se pun in cuptor pe gratarul cuptorului pentru 20 de minute. Se verifica daca sint facute. Se scot din cuptor si se prajesc rapid in unt topit in care s-au introdus 2 catei de usturoi necojiti citeva minute pe ambele parti. Cartofii se scot din cuptor, se face cu cutitul o cruce pe una din parti si se apasa cartoful, se dispune crema de brinza in crapatura.