



Стейк с травами и сливочным маслом

Большой сочный стейк с ароматными травами и сливочным маслом. Подаётся с хрустящим картофелем фри.

🕒 20 мин

Ингредиенты

Картофель фри рифлёный — 400 г

Говяжий стейк — 1 шт.

Розмарин — 2 веточки

Орегано — 2 веточки

Чеснок — 1 зубчик (разрезать пополам)

Сливочное масло — 1 кусочек

Соль, перец, оливковое масло — по вкусу

Приготовление

1. За час до готовки достаньте стейк из холодильника, чтобы он согрелся до комнатной температуры.
2. Разогрейте аэрогриль до 200 °С. Выложите картошку фри в чашу аэрогриля, готовьте 12 минут на программе «Картофель». На середине встряхните корзину.
3. Пока жарится картошка, промокните стейк бумажным полотенцем. Посыпьте солью и перцем, смажьте оливковым маслом.
4. Положите на стейк кусочек сливочного масла, сверху прижмите веточки розмарина, орегано и половинки чеснока.
5. Когда картошка будет готова, достаньте её. Переведите аэрогриль на программу «Стейк», температура 190 °С.
6. Положите стейк в чашу аэрогриля. Готовьте 8 минут.
7. Нарежьте стейк ломтиками. Подавайте с картошкой фри и зелёным салатом. При подаче можно ещё чуть посолить.