



STEK Z MASŁEM GORGONZOLA I MASĄ DYNIOWO-ZIEMNIACZANĄ

SKŁADNIKI MASŁO Z SEREM GORGONZOLA

- 4 łyżki miękkiego masła
- 4 łyżki sera Gorgonzola
- 1 łyżka posiekanej świeżej natki pietruszki

STEK

- 4 steiki z antrykotu lub Twojego ulubionego rodzaju mięsa
- sól i rozgniecione ziarna pieprzu
- oliwa z oliwek

MASA

- 1,4 kg dyni piżmowej
- 1,4 kg mączystych
- 1 łyżeczka soli
- 250 ml śmietany 12% (albo kremówki lub mleka, zależnie od preferencji)
- 150 g niesolonego masła
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 1 łyżka posiekanej szalwii

PRZYGOTOWANIE MASŁO Z SEREM GORGONZOLA:

1. Utrzyj masło razem z serem Gorgonzola i świeżą natką pietruszki.
2. Nałóż jedną łyżkę tak przygotowanego masła na każdy stek tak, aby zaczęło się topić tuż po podaniu.

STEK

1. Przypraw steiki z obu stron solą i rozgniecionym pieprzem. Ciasno owiń każdy stek folią spożywczą i umieść w lodówce na kilka godzin lub całą noc. Uwaga: 30 minut przed smażeniem wyjmij steiki z lodówki i odstaw do osiągnięcia temperatury pokojowej.
2. Rozgrzej dużą patelnię iCook z pokrywką na średnim ogniu. Patelnia jest prawidłowo rozgrzana, jeśli upuszczona na nią kropla wody „tańczy” na jej powierzchni.
3. Skrop patelnię oliwą z oliwek i upewnij się, że jest dobrze rozgrzana.
4. Umieść steiki na patelni i smaż na średnim ogniu przez dwie minuty. Obróć i smaż na drugiej stronie przez kolejne dwie minuty. Sprawdź, czy są gotowe i w razie potrzeby smaż dłużej.
5. Zdejmij steiki z ognia i odstaw na pięć minut.

MASA

1. Obierz ziemniaki oraz dynię piżmową i usuń z niej pestki. Pokrój ziemniaki i dynię na kostki 2 cm.
2. Włóż dynię i ziemniaki do 4-litrowego naczynia iCook, zalej wodą i dodaj 1 łyżeczkę soli. Doprowadź do wrzenia. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut, aż dynię i ziemniaki będzie można łatwo nakłuć widelcem. Odcedź, gdy będą gotowe.
3. Przenieś dynię i ziemniaki do blendera i miksuj do uzyskania miękkiej konsystencji.
4. Dodaj masło i mieszaj, aż się roztopi. Dodaj śmietanę i mieszaj, aż się dobrze połączy. Wymieszaj posiekany szczypiorek i szalwię, dopraw solą i pieprzem do smaku.