

Stek z grilla

Składniki:

4 porcje steku wołowego
sól i pieprz
115 g masła
1 duża cebula, pokrojona
1 szklanka kwaśnej, gęstej śmietany
3-4 łyżki sosu Worcestershire
 $\frac{3}{4}$ szklanki pokruszonego sera typu Roquefort



Przygotowanie:

Rozgrzej grilla. Mięso posól, popieprz i posmaruj masłem z każdej strony. Grilluj, aż będzie medium rare (średnio krwiste, piecz 3-4 minuty z każdej strony). Ściągnij z grilla i trzymaj w ciepłe. Pozostałe masło rozpuść na patelni i zeszklij cebulę. Wlej śmietanę, posól i popieprz oraz wlej sos Worcestershire. Jak mieszanka się zagotuje, dodaj ser i mieszaj do czasu, aż się rozpuści. Dopraw do smaku pieprzem lub sosem Worcestershire. Przełóż steki na talerz i polej sosem.