

# STEK WEGETARIAŃSKI Z SOSEM Z GORGONZOLI

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 40 MIN

🍴 ŚREDNI

1 opakowanie Garden Gourmet SENSATIONAL BURGER  
75 g sera gorgonzola  
250 ml śmietanki słodkiej 30%  
1 sztuka cebuli szalotki lub zwykłej  
1/2 szklanki startego parmezanu  
Trochę natki pietruszki  
Trochę oliwy z oliwek lub masła do smażenia  
Trochę soli  
Trochę świeżo zmielonego czarnego pieprzu  
1 łyżka masła czosnkowego  
1 duży ząbek czosnku  
2 gałązki świeżego rozmarynu  
3 gałązki świeżego tymianku do smażenia

## CULINARY TIP

### Zadbaj o warzywa na talerzu

Stek z sosem z gorgonzoli świetnie komponuje się z puree z ziemniaków lub batatów. Możesz również podać go w towarzystwie sparzonych brokułów lub ulubionej surówki, która przełamie bardzo aromatyczny sos.

Wegetariańskie steki, które smakują, jak prawdziwe mięso? To możliwe! Dla tych, którzy nie jedzą mięsa, ale tęsknią za smakami, które zapamiętali z czasów mięsnej diety, stek z sosem z gorgonzoli i masłem czosnkowym będzie udanym powrotem do przeszłości. Danie będzie też prawdziwą gratką dla miłośników sera. Z czym możesz go serwować? Steka z sosem z gorgonzoli podawaj z ziemniaczanym puree i sałatą z sosem winegret. Możesz też dodać do niego grubo cięte frytki. Daj się zaskoczyć smakiem i soczystością tego steka!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przygotuj składniki

Szalotkę pokrój w bardzo drobną kostkę. Następnie posiekaj natkę pietruszki i zetrzyj parmezan.

### 2. Zrób sos

W rondelku rozgrzej odrobinę oliwy i obsmaż na niej szalotkę. Kiedy będzie miękka, dodaj śmietankę i całość zagotuj. Dodaj pokrojoną na kawałki gorgonzolę i dokładnie wymieszaj. Kiedy się rozpuści dodaj parmezan oraz posiekaną natkę pietruszki. Podgrzewaj mieszając do momentu kiedy wszystkie składniki połączą się w kremowy sos. Dopraw solą i pieprzem.

### 3. Usmaż Sensational Burgera

Na patelni rozgrzej tłuszcz. Połóż na nim Sensational burger Garden Gourmet i dodaj rozgnieciony ząbek czosnku oraz zioła. Smaż całość na średniej mocy, aż „stek” się ładnie zarumieni. Od czasu do czasu podlewaj tłuszczem z przyprawami, aby smaki przeniknęły „stek”.

### 4. Zadbaj o odpowiednią prezentację i gotowe. Smacznego!

Sensational stek podawaj z masłem czosnkowym i sosem gorgonzola.

Recipe created by ROBERT HARNA

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**