



СТЕЙКИ З ГОРГОНЗОЛОЮ І ГАРБУЗОВО-КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ

ІНГРЕДІЄНТИ МАСЛО З ГОРГОНЗОЛОЮ

- 4 ст. л. м'якого вершкового масла
- 4 ст. л. сиру горгонзола
- 1 ст. л. свіжої петрушки – дрібно нарізати

СТЕЙК

- 4 стейки рибай або інших стейків
- сіль і мелений перець
- оливкова олія

ПЮРЕ

- 1,4 кг мускатного гарбуза
- 1,4 кг картоплі
- 1 ч. л. солі
- 250 мл вершків або молока
- 150 г несолоного вершкового масла
- 2 ст. л. шніт-цибулі – дрібно нарізати
- 1 ст. л. шавлії – дрібно нарізати

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ МАСЛО З ГОРГОНЗОЛОЮ

1. Змішайте разом вершкове масло, сир горгонзолу і свіжу петрушку.
2. Покладіть одну столову ложку цієї суміші на кожен стейк і дайте їй розтанути перед подачею на стіл.

СТЕЙК

1. Посоліть і поперчіть стейки з кожного боку. Щільно оберніть кожен стейк харчовою плівкою і покладіть їх у холодильник на кілька годин (краще на ніч). Не забудьте дістати стейки з холодильника за 30 хвилин до приготування.
2. Нагрійте великий сотейник iCook на середньому вогні. Якщо крапля води утворює кульку, яка «танцює» на поверхні сотейника, це означає, що сотейник нагрівся до потрібної температури.
3. Налийте в сотейник оливкову олію і добре її прогрійте.
4. Обсмажте стейк з одного боку протягом двох хвилин. Перегорніть стейк і обсмажте його з іншого боку протягом двох хвилин. Перевірте стейки на готовність. Якщо потрібно, підсмажте їх довше.
5. Зніміть стейки з вогню і дайте їм «відпочити»

ПЮРЕ

1. Очистіть мускатний гарбуз і картоплю. Видаліть з мускатного гарбуза насіння. Поріжте овочі кубиками по 2 см.
2. Покладіть мускатний гарбуз і картоплю в 4-літрову пароварку iCook, залийте водою, додайте 1 чайну ложку солі і доведіть до кипіння. Овочі варяться близько 10 хвилин. Спробуйте проткнути гарбуз і картоплю виделкою – вони повинні розм'якнутися. Коли овочі будуть готові, злийте воду.
3. Перекладіть гарбуз і картоплю у блендер і перемішайте їх до отримання однорідної маси.
4. Додайте вершкове масло і перемішайте суміш, поки воно не розтане. Додайте молоко або вершки і знову ретельно перемішайте суміш. Додайте в суміш нарізану зелену цибулю і шавлію. Посоліть і поперчіть за смаком.