

(odc.47) pieczony stek z antrykotu z ziemniakami

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.47)

ilość osób: **2**

czas przygotowania: **1 godzina**

trudność: **łatwe**

Stek

1 stek z antrykotu

6 gałązek świeżego rozmarynu

Ziemniaki

ziemniaki, obrane, pokrojone w 2,5 cm kostkę, podgotowane przez jakieś 10-15 minut
świeży rozmaryn

1 główka czosnku

sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz

piekarnik rozgrzany do temp. 200 stopni C

Przygotowanie

Oberwać dolne listki rozmarynu, przeciągając kciukiem i wskazującym palcem wzdłuż gałązki. Gałązki zanurzyć na chwilę we wrzącej wodzie, to wzmocni aromat rozmarynu. Otrześć z nadmiaru wody. Zaostrzyć końcówki gałązek, jak małe strzały. Przebić i przeciągnąć je przez mięso. Listki rozmarynu pokroić i natrzeć nimi stek z dwóch stron. Przełożyć na talerz, przykryć i zostawić na pół godziny w temperaturze pokojowej (wołowina o takiej temperaturze lepiej się smaży i jest bardziej soczyste).

Gotować ziemniaki w osolonej wodzie przez 10-15 minut. Odcedzić.

Mięso skropić oliwą z obu stron. Podgrzać patelnię wielkością pasującą do piekarnika.

Smażyć mięso przez minutę po każdej stronie. Podnieść mięso, na patelnię włożyć ziemniaki z rozmarynem i ząbkami czosnku, solą i pieprzem. Z powrotem przełożyć mięso na patelnię.

Włożyć patelnię do piekarnika i piec wołowinę z ziemniakami przez jakieś 30 minut.

Podawać pokrojone w plastry.

© Jamie Oliver