



СТЕЙК С ЖАРЕННЫМ АВОКАДО

Купила однажды твердое авокадо, в надежде, что оно дозреет. Но вот уже месяц лежит и ничего... Попробовала, на вкус никакое. Вот и решила провести эксперимент. Оказалось, очень вкусно! Попробуйте!



Посуда - Kate Voronina Ceramics

Instagram - @kattvoronina

[KateVoronina.etsy.com](https://www.etsy.com/shop/KateVoronina)

Понадобится:

говядина для стейка - 1 кг
авокадо (твердое) - 1 штука
сливочное масло - 50 граммов
розмарин - 3 веточки
микс салатов - 1 упаковка
цуккини - 1/2
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Мясо извлеки из вакуумной упаковки и дай настояться полчаса при комнатной температуре. нарежь на медальоны высотой 2 сантиметра.

На хорошо разогретой сковороде, смазанной сливочным маслом обжарь стейки с двух сторон. От 10 до 20 минут в зависимости от желаемой прожарки. Во время жарки добавляй сливочное масло и розмарин. На эту же сковороду выложи нарезанный кольцами цуккини и дольками авокадо. Обжаривай с двух сторон до мягкости. Посоли и поперчи. Листья салата заправь растительным маслом и посоли, подавай как гарнир с обжаренными цуккини и авокадо.

