

Stek siekany

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 4-5

Czas smażenia: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: Mięso z łopatki oczyścić z grubych błon i ścięgien, pokroić w kawałki ok 1,5-2cm. Z boczku zdjąć skórę, również pokroić na kawałki. Cebule i czosnek obrać, cebule pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W urządzeniu umieścić nóż, włożyć cebulę i czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli dodać część mięsa (200g) zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Posiekać mięso – czas 15 sekund, prędkość 7. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć masę do innego naczynia.

Krok 4 - Do naczynia miksującego włożyć drugą część mięsa i pokrojony boczek. Zamknąć pokrywę. Posiekać mięso – czas 10 sekund, prędkość 7.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do naczynia dołożyć zmiksowane wcześniej mięso z cebulą, wsypać bułkę tartą, dodać wybite jajko, wlać wodę, dodać przyprawy. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 40 sekund, prędkość 3.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, przy pomocy łopatki wyjąć masę mięsną do miski. Z masy

uformować 4-5 okrągłych, lekko spłaszczonych kotletów. Każdy z nich obtoczyć w mące i smażyć z obydwu stron na oleju na średnio rozgrzanej patelni.

Krok 7 - W trakcie smażenia steków przyrządzić duszoną cebulę. W naczyniu miksującym umieścić trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Pokroić cebulę do duszenia (300g), włożyć ja do dzbanka, jeśli trzeba popychając popychaczem. – posiekać, czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkki wyjąć cebulę do innego naczynia, zamontować nóż. Do naczynia miksującego wlać 2 łyżki oleju, włożyć pokrojoną cebulę, dodać szczyptę soli, pieprzu i majeranek. Zamknąć pokrywą dzbanka z otwartą zaślepką. Cebulę poddusić – temperatura 120°C, czas 7 min, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 9 - Usmażone steki wyłożyć na talerze, na każdym steku ułożyć gorącą cebulę. Podawać jako danie obiadowe np. z ziemniakami i surówką.

Wskazówki :

Stek można podawać z duszoną cebulą, pieczarkami czy sosami.