

طرز تهیه استیک ذغالی

مواد لازم برای مزه دار کردن استیک :

راسته گوساله 150 گرم

سس خردل 50 گرم

ادویه

روغن زیتون 2 قاشق غذاخوری

مواد لازم برای ساندویچ :

نان تست شده با کره

سس مایونز

قارچ و پیاز تفت داده شده

پنیر چدار

کاهو

گوجه

خیارشور

روش تهیه :

ابتدا راسته گوساله را با ضربه گوشت کوب پهن میکنیم سپس روغن زیتون ، ادویه و سس خردل را مخلوط کرده وبا قلم مو به صورت یک دست

گوشت را آغشته میکنیم.

بعد از مزه دار شدن آن را بروی گریل کباب میکنیم.

پس از پخته شدن یک روی گوشت آنرا برگردانده و یک ورق پنیر چدار روی آن قرار میدهیم.

حال میتوانید استیک خود را در نان تست شده قرار داده وقارچ وسایر مواد را به آن اضافه نمایید.

برای دین فیلم طرز تهیه استیک [لطفاً کلیک](#) نمایید.