

Savršena salata sa steakom



 Jednostavan

za 3 do 4 osobe

1. Zagrijte pećnicu na 220 stupnjeva. Kriške kruha nasjeckajte na kockice i poredajte na tepsiju na koju ste prethodno položili papir za pečenje. Stavite kruh u pećnicu na 15 minuta da postane hrskav.
2. U međuvremenu zagrijte maslac u dubljoj tavi na srednje jakoj vatri. Kad se otopi, dodajte nasjeckani luk i pržite ga dok se ne karamelizira (dok ne posmeđi i omekša), oko 10 minuta.
3. U drugoj, većoj tavi zagrijte maslinovo ulje na srednje jakoj vatri. Pripremite steak tako što uklonite suvišnu masnoću te posolite i popaprite meso s obje strane. Ispecite steak po želji, a zatim ga uklonite iz tave i ostavite sa strane 5 do 10 minuta da se sokovi upiju u meso. Steak zatim narežite dijagonalno na tanke ploške.
4. Pripremite salatu s dressingom po želji. Servirajte je na tanjur, dodajte karamelizirani luk, steak, krutone, cherry rajčice, brusnice i feta sir te poslužite.