

ANIA STARMACH

Kanapka z rostbefem

Co kupić?

- 300g rostbefu bez kości
- 2 podłużne bułki
- 1 cukinia
- 1 papryka
- 1 bakłażan
- 2 łyżka musztardy francuskiej
- 1 łyżka majonezu
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Warzywa pokrój w plastry, skrop oliwą i grilluj przez kilka minut.
2. Mięso obsyp solą i pieprzem, posmaruj oliwą. Grilluj 4–5 minut z każdej strony, po tym czasie owiń mięso w folię, aby odpoczęło.
3. Bułki przekrój, posmaruj musztardą i majonezem, dodaj warzywa, pokrojone mięso, smacznego!