



Разогрейте духовку до 180 °С. Запекайте эль панини в духовке 7-8 минут.



Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Говядину разрежьте на медальоны и обжаривайте по 3-4 минуты с каждой стороны. Снимите со сковороды и дайте отдохнуть мясу 5 минут, прикрыв фольгой.



Перец нарежьте полосками, лук – полукольцами, грибы – слайсами, сыр – кружочками.



Обжаривайте лук на сильном огне 2-3 минуты, добавьте перец и жарьте еще 3-4 минуты. Добавьте шампиньоны и прожарьте еще 3-4 минуты. Посолите и поперчите по вкусу.



Порежьте медальоны тонкими слайсами, посолите, поперчите. Выложите внутрь булочки говядину, обжаренные овощи, затем – ломтики сыра.



Отправьте сэндвичи в духовку на 4-5 минут, готовьте, пока сыр не начнет плавиться.



Подавайте стейк-сэндвичи к столу горячими.