



1

Разогрейте духовку до 180 °С.

Говядину предварительно достаньте из холодильника (она должна быть комнатной температуры), промокните бумажным полотенцем. Поперчите, посолите, добавьте раздавленный чеснок, сбрызните растительным маслом и дайте постоять 10-15 минут.



2

Багет нарежьте тонкими ломтиками, посолите, поперчите, сбрызните растительным маслом и поставьте запекаться в разогретую до 180°C духовку на 7 минут.



3

Сделайте заправку: смешайте венчиком соевый соус, бальзамический уксус, горчицу, мед. Тонкой струйкой влейте в заправку оливковое масло из набора (до получения эмульсии), постоянно помешивайте.



4

На хорошо разогретой сковороде обжарьте говядину по 3-4 минуты с каждой стороны, затем еще по 2 минуты, накройте фольгой и дайте мясу «отдохнуть» 5-7 минут (указано приготовления мяса прожарки medium, регулируйте время приготовления в зависимости от ваших вкусовых предпочтений). По желанию доведите до нужной прожарки в духовке.



5

Печеный перец нарежьте крупным ломтиком, черри – разрежьте пополам.



6

Сделайте салат. Разрежьте шарики моцареллы Villmonte пополам (жидкость не понадобится), выложите в тарелку, добавьте черри и песто, перемешайте.



7

Соберите ростбиф с капрезе: на тарелку выложите гренки, рядом листья салата, нарезанную тонким ломтиком говядину, перец и заправленные томаты с моцареллой, полейте заправкой из шага 3.

## Интересно знать

Моцарелла (Mozzarella) - это мягкий молодой сыр родом из южной Италии. В итальянской кухне моцарелла чаще всего используется в пицце, свежих салатах, закусках (капрезе), запеканках, лазанье и пасте.