

Strip Steak

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- nízka roštěná 500 g
- česnek 3 stroužek
- citrónová šťáva 1.4 šálek
- olivový olej 1.2 šálek
- wolcesrová omáčka 2 lžička
- mletý barevný pepř 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso nakrájíme na plátky 2,5-3 cm silné, odstraníme přebytečný tuk
2. Z citronové šťávy nebo vinného octa, worcesterské omáčky, oleje, prolisovaného česneku, pepře a soli připravíme marinádu
3. Steaky potřeme marinádou a necháme 1 hodinu marinovat
4. Maso vložíme na dobře rozpálený gril a grilujeme pod poklopem, 6 minut z každé strany při vyšší teplotě
5. Hotové steaky necháme odpočinout 5 minut a pak ihned podáváme, střed by měl být tmavě růžový, šťavnatý.

Poznámka:

1 hodinu necháme marinovat

Strip steak je znám i pod názvem New York strip. Jedná se o silnější marinovaný plátek hovězího nízkého roštěnce grilovaný pod poklopem na dobře rozpáleném roštu grilu.