Filet mignon grilovaný

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí steak 4 ks
- pepř 4 lžička
- sušená hořtice 1 lžička
- sušený česnek 1.2 lžička
- sůl 3.4 lžička
- sušený rozmarýn 1.4 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pepř a rozmarýn rozemeleme v hmoždíři nahrubo
2. Směs promícháme se sušenou hořčicí, solí a česnekovým práškem a vetřeme ji rovnoměrně po obou stranách do steaků
3. Steaky postříkáme olejovým sprejem a dáme na dobře rozpálený rošt grilu
4. Grilujeme z každé strany 3 minuty, získáme tak krvavé steaky nebo 6-8 minut a budeme je mít tzv. médium.

Poznámka:

Filet mignon je ve zkutečnosti malý kousek masa odebraného z konce pravé hovězí svíčkové, v tomto případě pěkně ugrilovaný.

I když název filet mignon pochází z francouzštiny, jedná se o běžný kus masa, který koupíte kdekoliv v USA. Poprvé se objevil tento termín v americkém tisku v roce 1899.