

# Telecí steaky s pikantní náplní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- česnek 1 stroužek
- bylinkové máslo 100 g
- mozzarella 100 g
- olivový olej 1 lžíce
- petrželka 4 snítka
- rajčata 2 ks
- telecí řízek 4 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rozpálit gril, do masa ostrým nožem naříznout kapsu, vně i uvnitř osolit a opepřit. Mozzarellu nechat okapat a spolu s rajčaty a česnekem nakrájet na plátky, naplnit kapsy (do každé dát kousek másla) a spíchnout párátkem. Zbytek bylinkového másla nakrájet na vločky. Maso potřít olejem, položit na rozpálený gril a na každé straně grilujeme 6-8 minut. Petrželku nasekat najemno, maso před podáváním ozdobit bylinkovým máslem a petrželkou. Příloha pečené brambory ve slupce.