

Grilovaný steak na pepři

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- nízký roštěnec 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hovězí maso opláchneme a osušíme
2. Nakrájíme z něho 4 plátky, které po stranách nasekneme a naklepeme
3. Steaky posolíme, posypeme pepřem a špetkou kypřícího prášku do pečiva, potřeme olejem a dáme odležet na nejméně 30 minut
4. Steaky grilujeme 8-10 minut z každé strany.