Grilovaný hovězí steak

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- sojová omáčka 2 lžíce
- olivový olej 8 lžíce
- hovězí roštěnec 1 kg
- med 1 lžíce
- rozmarýn 1 ks
- pepř černý zrnitý 8 g
- šalotka 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Roštěnec nakrájejte na steaky (každý kolem 200 gramů). Šalotky nakrájejte na drobné kostičky.
V hmoždíři rozdrťte kostku Knorr Bujón Hovězí.
Rozdrcenou vsypte do misky, přidejte olivový olej, sójovou omáčku, med, natrhaný rozmarýn a šalotku.
Pomocí štětečku nebo lžíce namažte maso hotovou směsí. Nechte případně po nějakou dobu marinovat.
Steaky grilujte 5-6 minut na každé straně. Po celou dobu pečení potírejte připravenou marinádou. Po ogrilování steaky odstavte na 5 minut zabalené do alobalu, aby nevychladly. Servírované maso by mělo být měkké, šťavnaté a uvnitř růžové. Jestli máte rádi maso více propečené, stačí jej déle

grilovat. Servírujte s brambory.

Poznámka:

rozmarýn - malá větvička