

Pepřové steaky marinované v pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí svíčková 4 ks
- česnek 2 stroužek
- pivo 250 ml
- worcestrová omáčka 2 lžíce
- hnědý cukr 2 lžíce
- drcený pepř barevný 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- zelený pepř ve slaném nálevu 1 lžíce
- máslo 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupané stroužky česneku utřeme se solí
2. Smícháme worcesterskou omáčku s černým pivem, olejem, hnědým cukrem a 1 lžičkou soli, do marinády pak zamícháme utřený česnek
3. Očištěné steaky poklademe do hlubšího pekáčku a přelijeme je připravenou marinádou, marinujeme je nejméně 2 hodiny uložené v lednici, během marinování je několikrát obrátíme
4. Steaky vyjmeme z marinády, vetřeme do nich podrcený pepř a dáme je na gril
5. Grilujeme asi 6 minut po každé straně, během grilování maso potíráme marinádou
6. Steaky uložíme stranou a necháme pár minut odpočinout
7. Marinádu, která nám zůstala povaříme, přidáme zelený pepř a necháme trochu zredukovat. Ke konci vmícháme lžičku másla. Promícháme, ale již nevaříme.

Podáváme se šťouchaným bramborem.