

Biftek s bylinkovým máslem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- biftek 6 ks
- **Bylinkové máslo**
- čerstvá bazalka 1 hrnek
- lískové oříšky 1.2 hrnek
- citrónová šťáva 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- máslo 7 lžíce
- parmazán 2 lžíce
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Všechny přísady na bylinkové máslo spolu rozmixujte, až vznikne hladká směs. Dejte ji do misky, překryjte fólií a dejte dobře vychladit, nejlépe přes noc.

2

Rozehřejte gril a plátky masa, ovázané kuchyňským provázkem, aby neztratily tvar, z obou stran

opečte na požadovanou propečenost, 8 až 10 minut z každé strany. Před podáváním je nechte 5 minut stát. Na horký biftek položte kousek bylinkového másla. Podávejte s čerstvou bagetou.

Poznámka:

biftek ze svíčkové (každý o hmotnosti asi 150g)

sůl a pepř podle chuti

místo lístkových oříšků můžeme použít pistácie