

Steaky se solí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí steaky 1 kg
- Olivový olej 1 lžíce
- Hrubá mořská sůl 300 g
- Mletý černý pepř 2 špetka
- **OMÁČKA CHIMICHURI**
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Oregano 1 lžíce
- Rozmarýn 2 lžička
- Pálivá paprika 1 lžička
- Chilli koření 0.5 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Bobkový list 1 ks
- Červený vinný ocet 3 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte omáčku chimichuri: všechny potřebné ingredience smíchejte v míse a dejte stranou.

Kusy masa napíchejte na grilovací špejle a potřete olejem. Pak je posypte solí a dejte na hodinu odležet do lednice. Vyndejte, zbavte soli, opepřete a grilujte je 7 minut z každé strany. Podávejte s omáčkou chimichuri.