

Hovězí chuck tender

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí chuck tender steak 4 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Rozmarýnové lístky 1 lžíce
- Tymiánové lístky 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Máslo 4 lžička
- Hladkolistá petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí steaky lehce naklepejte dlaní ruky, z obou stran je osolte a opepřete, potřete olivovým olejem a posypte nasekanými bylinkami. Dejte na gril a postupně grilujte z obou stran. Pro lepší chuť maso potřete česnekem podobně jako topinky. Měkké maso dejte na talíř, na každý dejte po kousku másla a posypte petrželkou.