

Bifteky jinak

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí biftek 4 ks
- Tymián 1 lžička
- Oregáno 1 lžička
- Indický kmín 0.5 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Citronová kůra 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bifteky naklepeme hřbetem ruky a opepříme.

V hmoždíři či v mističce utřeme tymián,oregano, kmín, česnek a sůl. Přidáme citronovou kůru a asi 2 lžíce olivového oleje. Touto marinádou potřeme bifteky a necháme marinovat 10 minut.

Poté grilujeme a podáváme.