

# Grilované pивní steaky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí steaky ze svíčkové nebo roštěnce celkem asi 800g 4 ks
- Světlé pivo 3 dl
- Větší plátky anglické slaniny 4 ks
- Olivový olej 0.5 dl
- Kečup 2 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Mleté chilli - dle chuti 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Pivo smícháme s olejem, hořčicí, kečupem, chilli a marinádu osolíme a opeříme. Každý steak obtočíme plátkem anglické slaniny a upevníme ji provázkem nebo špejlí. Steaky naložíme do připravené marinády a necháme přes noc v chladničce marinovat. Pak je opečeme z obou stran na grilu, celkem asi 8 - 15 minut. Doba záleží na tom, zda chceme mít maso uvnitř krvavé nebo středně či zcela propečené.

## Poznámka:

Přes noc marinovat