

Steak z roštěnce s bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Roštěnec - steaky 4 ks
- Olivový olej extra virgin 30 ml
- Tymián - čerstvý, nasekaný 2 snítka
- Rozmarýn - čerstvý, nasekaný 2 snítka
- Oregáno - sušené 2 špetka
- Pepř černý mletý 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smíchejte ingredience na marinádu: olej, tymián, rozmarýn, oregano a pepř. Přidejte maso a vše dobře promíchejte, aby se marináda dostala všude. Zakryjte mikrotenovou fólií a uložte do lednice. Dvacet minut před grilováním maso vyndejte a nechte odpočinout při pokojové teplotě. Nandejte steaky na rozžhavený rošt a grilujte je pod zavřeným víkem grilu. Během grilování jednou otočte.

Pro stupeň propečení medium rare počítejte s grilováním 6-8 minut. Hotové steaky dejte na talíř a nechte 3-5 minut odpočinout.