



przepisy.pl

Steki wołowe w marynacie z suszonych pomidorów



Składniki:

- steki wołowe - 4 sztuki
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- orzeszki piniowe lub inne - 1 łyżka
- pomidory suszone w oliwie - 100 gramów
- świeża bazylia - 1 pęczek
- pieprz czarny
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki marynaty przełóż do blendera i zmiksuj na jednolitą masę.
2. Gotową marynatą natrzyj wołowe steki i odstaw je na minimum 1 godzinę do lodówki.
3. Po tym czasie grilluj steki lub smaż na domowej patelni po 5-7 minut z każdej strony, w zależności od tego, jaki stopień wysmażenia mięsa lubisz oraz jakiej grubości są Twoje steki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl