



Befszyk klasyczny

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 750 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 10 gramów
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 100 mililitrów
- sok z cytryny - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwicę pokrój w steki ok 150 gram, lekko rozplaszcz ręką
2. Następnie natrzyj steki z każdej strony sokiem z cytryny, pieprzem i przyprawą Knorr. Odstaw do lodówki na 10 min.
3. Wyjmij befsztyki z lodówki i posmaruj oliwą.
4. Grilluj befsztyki na średnim ogniu ok 6-7 min z każdej strony.

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