



Diabelskie steki z grilla

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- stek wołowy - 4 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- musztarda - 1 łyżka
- sos worcester - 0.5 łyżek
- starty cheddar - 4 łyżki
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- papryczka chili - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, oliwę, musztardę, posiekaną papryczkę oraz sos Worcester i pokrojoną kolendrę.
2. Przygotowaną marynatą natrzyj steki i odstaw na 30 minut w chłodne miejsce.
3. Steki ułóż na mocno rozgrzanym ruszcie grilla i smaż z obu stron po ok. 4-5 minut. Po usmażeniu jednej strony, odwróć stek na drugą stronę, posyp go startym serem i smaż do momentu jego rozpuszczenia. Gotowe steki podawaj z pieczonymi ziemniakami z kwaśną śmietaną i chrupiącą, świeżą sałatą.

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