




przepisy.pl

## Grillowane steki z rostbefu z Tequilą



 30 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- steki z rostbefu - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Steak** - 4 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżeczka
- sok z 1 pomarańczy
- tequila - 30 mililitrów
- papryczka chilli posiekana - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- mieszanka sałat - 1 opakowanie
- suszone pomidory w oleju - 6 sztuk
- oliwa od suszonych pomidorów - 3 łyżki
- parmezan lub inny twarde ser, starty - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Steki umyj i osusz na papierowym ręczniku.
2. W miseczce wymieszaj sos Hellmann's, który nada marynacie dymny i pikantny smak, przyprawę Knorr, Tequilę, sok pomarańczowy, miód, oliwę oraz posiekaną papryczkę chilli i kolendrę.
3. Powstałą marynatą posmaruj dokładnie wołowe steki i odstaw je na 30 minut w chłodne miejsce.
4. Po tym czasie steki połóż na dobrze rozgrzanym grillu i smaż ok. 10-15 minut odwracając co jakiś czas. Czas smażenia jest zależny od tego, jak mocno wysmażoną wołowinę lubisz.
5. Sałatę wymieszaj delikatnie z pomidorami, polej oliwą i posyp startym serem. Gotowe steki podawaj z sałatą i pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)