



przepisy.pl

Meksykańskie ogniste steki chimichurri

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- sok z limonki - 0.5 szklanek
- kolendra - 0.5 pęczków
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa - 0.5 szklanek
- steki z polędwicy - 4 sztuki
- steki z karkówki - 4 sztuki
- papryczki jalapeno lub piri-piri - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek posiekaj i posól. Natkę, kolendrę i papryczki również posiekaj, wymieszaj z czosnkiem.
2. Dopraw solą, pieprzem, sokiem z limonki. Dolej oliwę i dokładnie wymieszaj. Odstaw na 15 minut.
3. Steki opróż solą i pieprzem i smaż na oleju na mocnym ogniu tak długo, by pozostały w środku soczyste.
4. Polędwicy nie sól, ale podsmaż przez 3 minuty z każdej strony. Opróż solą po zdjęciu z patelni.
5. Mięso wyłóż na talerze, obok postaw miseczki wypełnione wcześniej przygotowanym, piekielnie ostrym sosem. Serwuj z sałatką.

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