



przepisy.pl

## Rostbef z czarnym pieprzem i kaparami



### Składniki:

- rostbef steeki - 4 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1.5 łyżek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- kapary - 2 łyżki
- oliwa - 0.5 szklanek

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. W moździerzu rozkrusz cały pieprz. Następnie połowę przełóż do miski.
2. Do pieprzu w moździerzu dodaj posiekane drobno kapary, czosnek oraz natkę. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Do pieprzu w misce wlej oliwę i dodaj przyprawę Knorr. Zamarynuj steeki.
4. Mięso grilluj po około 5 minut z każdej strony. Powinno być różowe w środku, ale jeśli wolisz bardziej wysmażone grilluj kilka minut dłużej.
5. Na koniec grillowania nałóż na wierzch mięsa pastę z moździerza. Mięso podawaj samodzielnie lub z sałatą.

---

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)