



Stek pieprzowy

przepisy.pl



Składniki:

- polędwica wołowa - 700 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 5 łyżek
- świeży rozmaryn gałązka - 1 sztuka
- musztarda - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa do smażenia - 50 mililitrów

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



90 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon, opłucz i podziel na 4 porcje - steki.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, oliwę, musztardę oraz posiekany czosnek i rozmaryn.
3. Zanurz w marynacie steki. Miseczkę przykryj folią i wstaw na 1 godzinę do lodówki, aby mięso zamarynowało się.
4. Po tym czasie wyjmij mięso, obetrzyj z nadmiaru marynaty i obtocz dolną i górną stronę każdego ze steków w pokruszonym pieprzu. Nagrzej piekarnik do temperatury 180 stopni.
5. Na patelni rozgrzej oliwę i obsmaż wszystkie steki z obu stron. Następnie przełóż na blachę do pieczenia i wstaw do piekarnika. Dopiekaj kilka minut, w zależności od stopnia wysmażenia, jaki lubisz – krwisty, półkrwisty lub wysmażony. Podawaj z risotto lub puree i sosem, na przykład z sosem do pieczenia z cebulką Knorr.

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