



Stek po florencku

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- tymianek - 1 szczypta
- rozmaryn - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- prawdziwki - 0.5 kilogramów
- oliwa - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- stek wołowy - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso natrzyj tymiankiem, rozmarynem, pieprzem i oliwą, odstaw na godzinę.
2. Ustaw na ruszcie i piecz około 5 minut z każdej strony. Oprósz solą.
3. Czosnek posiekaj, grzyby pokrój na mniejsze kawałki.
4. Resztę oliwy rozgrzej, wrzuć czosnek i podduś, dodaj grzyby i usmaż.
5. Gotowymi grzybami obłóż steki.

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