



# Stek po teksańsku

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- masło - 100 gramów
- oliwa - 1 łyżka
- czosnek ząbki - 4 sztuki
- pieprz czarny
- musztarda - 2 łyżeczki
- rostbef - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Do masła dodaj 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę, dopraw solą i czarnym pieprzem.
2. Pozostały czosnek drobno posiekaj i wymieszaj z drobno pokrojona cebulą, oliwą i musztardą.
3. Gotową marynatą posmaruj mięso i włóż je na kilka godzin do lodówki.
4. Po tym czasie mięso oczyść z marynaty, oprósz zielonym pieprzem i upiecz na grillu. Podawaj z masłem czosnkowym.

---

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)