



Stek T-bone

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- steki T-bon - 4 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryczka ostra - 0.5 sztuk
- imbir - 20 gramów
- świeża bazylija - 0.5 pęczków
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- biała cebula - 2 sztuki
- cukier
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Połącz starty czosnek, imbir, posiekaną ostrą paprykę, liście bazylii, świeżo mielony pieprz oraz Przyprawę do wieprzowiny. Zmiksuj w moździerzu wszystkie składniki, aż powstanie jednolita masa.
2. Zamarynuj steki w otrzymanej marynacie i pozostaw na noc.
3. Rozgrzej patelnię i smaż steki przez ok. 10 minut, przewracając je od czasu do czasu. Stek będzie średnio krwisty.
4. W tym czasie na patelni podsmaż cebulę pokrojoną w piórka z cukrem i szczyptą soli. Poczekaj, aż się skarmelizuje.
5. Steki podawaj udekorowane karmelizowaną cebulą. Doskonale smakują z ziemniaczanym puree i np. marchewką.

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