



Stek ziołowy

przepisy.pl



35 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- stek - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- bułka tarta - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- musztarda - 2 łyżki
- bazylia - 1 pęczek
- oregano - 1 pęczek
- orzechy włoskie - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. W misce pomieszaj trzy łyżki Ramy Smaż jak szef kuchni z przyprawą do mięs. W tak przygotowanej marynacie obtocz mięso. Dzięki wymieszaniu przyprawy w Ramie, przyprawa zostanie równomiernie rozprowadzona po powierzchni każdego steka, a podczas smażenia tłuszcz nie będzie przyskać.
2. Steki obsmaż z obu stron na mocno rozgrzanej patelni grillowej. W międzyczasie przygotuj ziołową panierkę.
3. W tym celu w kielichu miksera zmiksuj orzechy, musztardę, czosnek, zioła z rama smaż jak szef kuchni. Powstała gęsta masę zmieszaj z bułką tartą i rozłóż na powierzchni mięsa.
4. Steki wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 10 minut (w zależności od grubości). Podczas pieczenia tłuszcz dodany do bułki będzie się wytapiać nadając jednocześnie kruchości steikom. Sprawi też, że panierka na powierzchni mięsa będzie chrupiąca.

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