



Steki ze schabu

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- schab z kością razem z kawałkiem tłuszczu - 1 kilogram
- Sos Hellmann's Steak** - 100 mililitrów
- sos Worcestershire - 2 łyżki
- olej - 50 mililitrów
- gałązka oregano - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- grubo mielony czarny pieprz - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Schab pokrój w 2 centymetrowe steki. Pozostaw kostki oraz wierzchnią warstwę słoniny.
2. W misce wymieszaj Przyprawę do mięs Knorr, sos Worcestershire, miód, grubo zmielony pieprz, sos Hellmann's Steak oraz posiekane zioła. W powstałej marynacie zanurz steki ze schabu. Całość odstaw na co najmniej jedną godzinę w chłodne miejsce.
3. Steki grilluj na średnio rozgrzanym grillu przez około 20 do 25 minut przekręcając je co jakiś czas. Podczas grillowania, co jakiś czas nakładaj na mięso marynatę. Mięso podawaj z sosem Hellmann's Steak.

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