



przepisy.pl

Wołowe steki z grilla



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- steki z rostbefu - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- cytryna - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- musztarda - 1 łyżeczka
- koperek - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W misce połącz oliwę z oliwek, musztardę, miód, przyprawę do mięsa Knorr, majeranek, tymianek i posiekany koperek.
2. Steki umyj, osusz, ułóż w płaskim naczyniu, zalej marynatą i pozostaw na godzinę w lodówce.
3. Mięso grilluj przez 15 minut, obracając je kilkakrotnie i smarując marynatą. Podawaj na ciepło lub na zimno wraz z sałatką. Tak przygotowane steki świetnie smakują również na zimno jako dodatek do letniej sałatki.

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