

Hovädzí steak na víne so zázvorom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame víno, olej a korenie na marinádu. Mäso očistíme, umyjeme a osušíme. Nakrájame na plátky asi 1 cm hrubé, rozklepeme a potrieme hotovou marinádou. Necháme odležať 2 - 3 hodiny v chlade. Potom grilujeme na dobre rozohriatom grile 5 - 7 minút z každej strany. Počas grilovania občas pokropíme vínom a olejom.

Ingrediencie

- **Bio hovädzie predné** - 700 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **Grilovacie korenie** - 4 g
- **Zázvor mletý** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

