Recepty: Grilovaný steak s bylinkovým maslom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

20 min

4

2.0

2

Budete potrebovať

hovädzí steak	4
olivový olej	podľa potreby
korenie Vitana steak 7 korení	1 ks
zmäknuté maslo	125 g
cesnak	2 strúčiky
obľúbené bylinky	podľa potreby

predvarená kukurica	2 ks
mladá brokolica	1 ks
obľúbený šalát	1 ks
steaková brusnicová omáčka Vitana	1 ks

Príprava receptu

Maslo si pripravíme niekoľko hodín dopredu, aby stihlo stuhnúť.

Zmäknuté maslo vidličkou rozotrieme. Bylinky nakrájame nadrobno, cesnak rozpučíme a pokrájame.

Do masla vmiešame nakrájané bylinky, cesnak a dosolíme podľa chuti.

Umiestnime do stredu potravinovej fólie, zabalíme a vytvarujeme šúľok. Odložíme do chladu zatuhnúť.

Steak necháme cca 20 minút postáť pri izbovej teplote.

Následne potrieme olejom a okoreníme.

Grilujeme z oboch strán podľa toho ako veľmi steak chceme prepečený.

Kukuricu a brokolicu jemne pokvapkáme olivovým olejom, osolíme a sprudka ogrilujeme tiež.

Steak aj zeleninku podávame s pripraveným maslom nakrájaným na krúžky, so šalátom a brusnicovou omáčkou.

#steak #grilovanie #BBQ

Steak 7 korení

Steak omáčka brusnicová