

Grilovaný svíčkový steak



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10h 15min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 11h 15min , Porce: **4**

2374 kalorií , **0 g** cukrů , **180 g** tuků , **210 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovany-svickovy-steak>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na 1 cm plátky. Každý plátek z obou stran osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením a zakapeme citrónovou šťávou. Plátky dáme do mísy, zalijeme olejem a necháme minimálně 10 hodin odležet v lednici. Maso grilujeme asi 1 hodinu za občasného potírání olejem. Podáváme s plátky citrónů.

Ingredience

- 1 kg hovězí svíčkové
- 100 ml rostlinného oleje
- sůl
- pepř
- 5 citrónů
- 1 lžíce grilovacího koření

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Léto, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

