Marinované steaky ve whisky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10h 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 11h 15min , Porce: **4**

475 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/marinovane-steaky-ve-whisky

Příprava

Maso omyjeme, osušíme a osolíme dle chuti. Smícháme olej, whisky, citrónovou šťávu, worcesterskou omáčku, chilli koření, pepř, rozetřený česnek a důkladně promícháme. Osolené maso vložíme do připravené marinády a dáme odležet do ledničky minimálně na 10 hodin. Poté maso postupně zvolna grilujeme. Při tom maso potíráme marinádou.

Ingredience

- 4 plátky hovězí zadní
- 5 stroužků česneku
- 4 lžíce olivového oleje
- sůl
- 1/2 lžičky mletého pepře
- 4 lžíce whisky
- 1/2 lžičky chilli koření
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžíce worcesterské (Worcesterové) omáčky

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod