

# Grillowany stek z wołowiny (krzyżowej)



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **963** Ocena: **18203**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 2 plastry wołowiny
- 3 łyżki soku z cytryny
- 3 łyżki wody
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 2-3 ząbki czosnku przeciśniętej przez praszkę
- 1/4 łyżeczki zmielonego kminku
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki marynaty wymieszałem razem i wlałem do szczelnej foliowej torebki, włożyłem steki, dokładnie obtoczyłem w marynacie i odłożyłem na kilka godzin (mięsa nie trzymamy w lodówce). Rozgrzałem mocno grill, ułożyłem steki na ruszcie, zamknąłem pokrywę i na mocnym ogniu grillowałem 3-5 minut. Szczypcami (aby nie nakłuć mięsa) odwróciłem, po tym czasie steki przesunąłem w mniej rozgrzane miejsce i grillowałem jeszcze 5 minut. Steki były gotowe do zjedzenia po 5 minutach od zdjęcia z grilla.



Twoje notatki do przepisu: