

## Grill: Antrykot ziołowy



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kawałki antrykotu</b>	2x25 dag
<b>sadła lub słoniny</b>	30 dag
<b>drobno pokrojonej cebuli cukro</b>	3 łyżki
<b>majeranek Prymat</b>	
<b>Musztarda grillowa - PET</b>	
<b>musztarda rosyjska</b>	2 łyżki
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	
<b>wino wytrawne</b>	4 łyżki
<b>chleb</b>	20 dag
<b>pieprz czarny mielony</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sadło pokroić w kostkę. Wymieszać w garnku sadło, cebulę, zioła oraz rozdrobniony chleb. Przyprawić solą i dużą ilością pieprzu. Do masy wlać wino, wymieszać i odstawić na 1 godz. Mięso umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie obsmażyć na bardzo gorącym ruszcie po 10-12 min z każdej strony. Antrykoty posmarować cienko musztardą i nałożyć na nie warstwę masy ziołowej o grubości co najmniej 1 cm. Tak przygotowane steki podgrzać na grillu przez kilka minut. Podawać z pieczonymi ziemniakami.