

## Wołowina w winie z grilla

**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	50-60 dag
<b>oliwa</b>	150 ml
<b>wino czerwone</b>	50 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino wymieszać z oliwą, dodać do niego liście laurowe, pieprz ziarnisty oraz tymianek, wszystkie składniki wymieszać przy użyciu miotłki. Wołowinę podzielić na steki i namoczyć w marynacie, odstawić na dwie godziny do lodówki, żeby mięso nabrało smaku. Następnie oprószyć je pieprzem i solą, połączyć odrobiną oliwy i piec na rozgrzanym grillu do momentu upieczenia mięsa (z obu stron).