

Steki z łopatki z grilla



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łopatki	60 dag
musztardy	4 łyżki
czosnku	3 ząbki
suszonego majeranku	2 łyżki
sól, pieprz	
alkohol	
olej	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łopatkę kroimy na plastry grubości ok. 3 cm. Czosnek siekamy. Z wszystkich składników przyrządzamy bejcę. Dokładnie smarujemy nią steki z karkówki i odstawiamy na kilka godzin do lodówki, by mięso przeszło smakiem i aromatem przypraw. Mięso grillujemy na mocno rozgrzanym węglu 10 - 15 minut. Po tym czasie łopatkę zawijamy w folię aluminiową i odstawiamy na brzeg grilla, by doszła. Przygotowane steki serwujemy z grillowanymi warzywami oraz ulubionymi dodatkami.