

Wielkanoc: Pieczona wołowina z sosem barbecue



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

stek z polędwicy wołowej 4x250 g

Marynata

oliwa 4 łyżki

estragon 4 gałązki

Musztarda rosyjska Prymat 2 łyżki

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

Sos BBQ

keczup 300 ml

Musztarda chrzanowa Prymat 1 łyżka

sos worcestershire 2 łyżki

miód 100 ml

czosnek 2 ząbki (rozgniecione)

ocet jabłkowy 2 łyżki

papryczka chili

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone papierowym ręcznikiem mięso skropić oliwą, natrzeć posiekanym estragonem i musztardą, a następnie odstawić do lodówki na około 3 godziny.

Wszystkie składniki sosu BBQ dokładnie połączyć, doprawić do smaku i odstawić, aby smaki się połączyły.

Zamarynowaną wołowinę obsmażyć z obu stron na grillu lub patelni ryflowanej, doprawiając podczas smażenia solą morską i czarnym pieprzem, a następnie piec 5-10 minut (wedle własnych upodobań) w temperaturze 200 C.

Po wyjęciu z piekarnika mięso odstawić na chwilę w ciepłe miejsce, aby soki się wchłonęły, a następnie pokroić w cienkie plastry i ułożyć na talerzu. Podawać z pieczonymi ziemniakami i aromatycznym sosem BBQ.