

# Grilovaný hovězí steak Shiraz

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



## Suroviny

100?ml vína Jacob's Creek Shiraz Cabernet 2 lžíce sójové omáčky 1 lžíce worcesterské omáčky 2 snítky rozmarýnu, jemně nasekané 4 stroužky česneku, drobně pokrájené 0,5 lžičky soli 4 hovězí steaky, každý asi 200?g

## Postup

1. Všechny suroviny kromě masa smíchejte v mělké nádobě. Steaky obalte v marinádě, mísu přikryjte fólií a dejte ji na 24 hodin marinovat do lednice. Občas můžete maso otočit.
2. Maso vyjměte z marinády a nechte krátce okapat, marinádu zachyťte a minutu povařte v kastrůlku. Steaky grilujte čtyři minuty z každé strany na středně silném ohni; po této době budou středně propečené.
3. Steaky přesuňte na talíře a nechte dvě minuty odpočívat. Pak je přelijte zredukovanou marinádou a podávejte s pečenými rajčaty a opečenými bramborami.

## Poznámka

Grilování patří k létu, ale jaké víno se hodí ke grilovanému masu? Nechte se vést naším luxusním receptem.