

Florentský biftek

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

125 ml olivového oleje

čerstvě mletý pepř

4 plátky rostbífů (asi po 300 g, asi 2,5 cm silné)

sůl

1 citron rozebraný na měsíčky

Postup

Z oleje a čerstvě mletého pepře připravíme marinádu, do které dáme asi na 15 minut plátky rostbífů. Grilujeme v přehřátém grilu do krvava. Osolíme a ozdobíme měsíčky citronu a ihned podáváme.

Poznámka

Italská kuchyně