

Pikantní svíčkové řezy na roštu se zeleným pepřem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g hovězí svíčkové

grilovací koření

zelený pepř

200 g oleje

2 lžíce rajčatového protlaku

špetka chilli koření

sůl

1 stroužek česneku

pár kapek worcesteru

Postup

Z hovězí svíčkové nakrájíme 100 - 150g porce (pro 4 osoby) a vložíme do připravené marinády z ostatních surovin (kromě soli) alespoň na 1 hodinu. Pak maso z nálevu vyjmeme, srovnáme na grilovací rošt a po každé straně grilujeme 3 - 5 minut (dle tloušťky plátků). Mírně osolíme až před podáváním.