

Steaky podle mého gusta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hovězí steak 5 ks
- **podle chuti**
- sójová omáčka 1 ks
- směs koření Adamova žebra 1 ks
- čtyřbarevný celý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Steaky rozklepeme na 2 - 3 centimetr tlusté pláty. Maso polijeme sójovou omáčkou a nejlépe perůtkou rozetřeme po celé ploše.

Když je maso potřené, posypeme ho směsí koření a opeříme, zakápneme olejem a necháme odležet (nejlépe 24 hodin).

Z jedné strany steak opečeme zprudka, z druhé pozvolna dopékáme.

Steaky podle mého gusta podáváme s vařenými brambory, ale můžeme si zvolit i jinou přílohu podle vlastní chuti.

