

# Steaky ala Fabka

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- sůl 1 ks
- hovězí svíčková 4 plátek
- **marináda**
- olej 6 lžíce
- drcený barevný pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso nakrájíme na plátky asi 4 - 5 cm vysoké a naklepeme jen rukou. Plátky pak naložíme do ojele s barevným pepřem, necháme přes noc odležet.

Druhý den steaky grilujeme. Při grilování steaky často obracíme, popřípadě je můžeme potřít zbylou marinádou. Steak má být na povrchu opečený a hnědý, ale uprostřed vláčný - medium. Steaky solíme až na talíři.

Steaky ala Fabka podáváme s opečeným bramborem, hranolky a můžeme přidat i zeleninový salát.