

Ваш рецепт "ГРИЛЬ СТЕЙК "



Если стейк будет готовиться из вырезки, то надо отрезать наискосок довольно толстый кусок мяса и разрезать его пополам, но не до конца, развернув, как книгу. Если используется толстый край, то отрезается кусок мяса с косточкой, толщиной на 2.5 пальца. Потом разрезается пополам так, чтобы косточка осталась в середине. Куски мяса слегка сбрызнуть вином, сложить в посуду. Можно переложить мясо веточками базилика, чабера и розмарина. Печем стейк из говядины на хороших жарких углях, не допуская загорания углей. Готовность стейка для каждого — своя. Кто-то любит с кровью, кто-то — средне прожаренный, есть и любители полностью прожаренного стейка. Готовые стейки кладем на блюдо и даем им немного «отдохнуть», чтобы мясные соки равномерно распределились по мясу и не вытекли при еде. Через 3-4 минуты подаем стейки на стол.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Куриные ножки или бедрышки - 6 шт.

Соевый соус - 3 ст.л.

Растительное масло -1/2 ст. и Мед - 1 ст.л.

Сладкий перец - 2 стручка

Лук красный - 1 шт. / Помидоры 2 шт.

Цветная капуста - 200 г.

Чеснок - 1 зуб. / Морковь -1 шт.

Стакан красного вина

Зелень, молотый перец, соль по вкусу

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli».