

Ваш рецепт "СТЕЙК ПО-ТОСКАНСКИ"



Стейк – это очень простой и быстрый способ накормить любимого. Редкий мужчина откажется от куска запеченного мяса на завтрак, обед или ужин. Предлагаем вам рецепт сочного стейка, с помощью которого вы найдете путь к сердцу любого представителя сильного пола! Существует несколько степеней прожарки мяса, которые приняты везде, и которые стоит знать, чтобы избежать неожиданностей. Обсушите мясо. В маленькой миске смешайте масло, розмарин, тимьян и перец. Натрите этой смесью мясо. Сильно нагрейте на среднем огне сковороду. Положите в нее мясо, уменьшите огонь и жарьте с двух сторон минут двадцать. Так как в маринаде, которым обмазано мясо, есть оливковое масло, эти стейки можно жарить на сухой сковороде, без добавления жиров. Густо посыпьте говядину солью, положите на подогретое большое блюдо, пусть мясо вылежится 10 минут. Нарезьте мясо тонкими кусками иподавайте с дольками лимона.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Кусок костреца толщиной в 3-4 см (примерно 800 грамм)

Кострец – это кусок мяса с верхней части задней ноги.

Оливковое масло - 2 чайные ложки

Сухой розмарин – пол чайной ложки

Сухой тимьян – пол чайной ложки

Крупно смолотый черный перец – пол чайной ложки

Соль

Лимон, нарезанный дольками

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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