

Ваш рецепт "СВИНОЙ СТЕЙК НА ГРИЛЕ"



Стейк из свинины на финском гриле-барбекю.

В этом варианте приготовления смешаем масло и горчицу.

Эстрагон, он же тархун, мелко нарежем. Если брали сухую траву, то немного разомните ее в руках, чтобы начал идти аромат. Мясо моем, режем на кусочки от 3 см до 5 см.

Мариновать будем в масле с горчицей и листьями эстрагона приблизительно 30 минут, можно больше или меньше. Выложим подготовленное мясо на финский гриль-барбекю, а именно на решетку или чугунный рашпер и оставим до нужной степени готовности периодически переворачивая.

Далее снять мясо и дать немного остынуть, но не более 10 минут.

Свежие овощи Вам будут к столу в самый раз.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Свинина — 600 г.

Масло оливковое или растительное — 50 мл.

Эстрагон (лучше свежий, но можно и сухой)

Горчица — 50 г.

Ваши любимые свежие овощи

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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