



Steki wieprzowe z grilla

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne, rozpadające się w ustach, idealnie doprawione mięso, które idealnie uzupełni grillowe menu. Polecane zwłaszcza miłośnikom pikantnej kuchni.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Steki myjemy i osuszamy. Czosnek i papryczkę chili bardzo drobno kroimy.

Krok 2

Mieszmamy wszystkie składniki marynaty i bardzo dokładnie nacieramy nimi mięso. Odstawiamy minimum na 2 godziny.

Krok 3

Po tym czasie pieczemy na rozgrzanym ruszcie po ok. 7 minut z każdej strony.

Składniki główne:

- 4 steki wieprzowe

Marynata:

-3 łyżki oleju,

-4 ząbki czosnku,

-1 papryczka chili,

-1 łyżeczka słodkiej papryki,

-1 łyżka ziół prowansalskich