

Hovězí steak na víně se zázvorem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 200 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme víno, olej a koření na marinádu. Maso očistíme, omyjeme a osušíme. Nakrájíme na plátky asi 1 cm silné, rozklepeme a potřeme hotovou marinádou. Necháme ležet 2-3 hodiny v chladu. Pak grilujeme na dobře rozežhátém grilu 5-7 minut z každé strany. Během grilování občas pokropíme vínem a olejem.

Ingredience

- **Hovězí přední** - 280 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 80 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 6 g
- **Steak 30 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 32 g

