

Steki

data aktualizacji: 2020.11.25 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 plastry karkówki
- 1/3 szklanki ketchupu
- 2 łyżki musztardy francuskiej
- 1 łyżka musztardy miodowej
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1/2 łyżeczki papryki ostrej
- 1 łyżeczka majeranku

Warzywa:

- 1 marchew
- 1 papryka
- 1/2 niedużej cukinii
- 1 cebula
- 3 ziemniaki średniej wielkości
- 3-4 łyżki oleju

- sól

Sposób przygotowania:

Zrobić marynatę do karkówki z podanych składników, wymieszać je w misce i włożyć do marynaty plastry karkówki. Obtoczyć z każdej strony mięso marynatą, przykryć folią spożywczą miskę i wstawić do lodówki minimum na 3-4 godziny, najlepiej na całą noc.

Marchew pokroić w grube plastry ok. 1,5 cm grubości, paprykę w grubą kostkę, cebulę w grube piórka a ziemniaki w grubą kostkę. Warzywa przełożyć do miski, skropić olejem i oprószyć solą.

Włożyć warzywa do worka a na warzywa położyć plastry karkówki, marynatę co pozostała z mięsa wylać na plastry.

Piekc w 140 stopniach przez ok. 1 godzinę i 40 minut.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37482-steki>