

Hovězí steak na víně se zázvorem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 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** - 700 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené** 0,75 l - 100 g
- **Zázvor mletý** 20 g - 6 g
- **Steak** 30 g - 4 g
- **Olej řepkový** - 40 g

