

Stek z karkówki z ostrym masłem ziołowym

Stek z karkówki z ostrym masłem ziołowym – grillowa uczta dla zmysłów

Soczyste steki z karkówki to prawdziwa uczta dla miłośników mięsnych przysmaków z grilla. Sekret tkwi w odpowiednim przygotowaniu – mięso pokrojone w poprzek włókien, zamarynowane w aromatycznej mieszance przypraw Knorr i oleju, a następnie perfekcyjnie grillowane. Wisienką na torcie jest rozpływające się na gorącym steku masło ziołowe z nutą pikantnej papryczki chili i świeżego rozmarynu.

Dla kogo?

Ten przepis to idealna propozycja dla miłośników klasycznych, soczystych mięs z grilla. Sprawdzi się zarówno u osób ceniących tradycyjne smaki, jak i tych, którzy lubią kulinarne eksperymenty. Pikantne masło ziołowe nadaje potrawie wyrazistości, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Steki z karkówki to doskonały wybór na letnie grillowanie w ogrodzie, rodzinny obiad czy spotkanie z przyjaciółmi. Proste w przygotowaniu, ale efektowne danie, które z pewnością zrobi wrażenie na gościach. Podane z pieczonymi ziemniakami i świeżą sałataą stanowią kompletny posiłek na każdą nieformalną okazję.

Czy wiesz, że?

Choć steki najczęściej kojarzone są z wołowiną, można je przygotować z różnych rodzajów mięs. Kluczem jest odpowiednie krojenie – zawsze w poprzek włókien, co zapewnia kruchość i soczystość. Odstawienie ugrilowanego mięsa na kilka minut przed podaniem pozwala mu „odpocząć”, dzięki czemu staje się bardziej soczyste i delikatne.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami do masła ziołowego – spróbuj dodać czosnek, tymianek lub bazylię. Możesz też wzbogacić marynatę o miód i [sos](#) sojowy, co nada mięsu słodko-słony charakter. Steki świetnie komponują się również z grillowanymi warzywami lub domowym sosem barbecue.