

Stek z marynatą suchą BBQ Rub i sosem BBQ

Mięso USA

4 łyżeczki z oliwy z oliwek

Do grilla Rub:

185 g Soli morskiej mielonej

125 g Mielony czarny pieprz

30 g Chili w proszku

30 g granulowanego czosnku

4 łyżeczki pieprzu Cayenne

Wymieszaj dokładnie, wszystkie wyżej opisane składniki do jednolitej konsystencji Rub.

Z pomocą pędzelka przetrzyj oliwę na mięsie/dokładnie z każdej strony.

Wetrzyj Rub w mięso dokładnie / całą powierzchnię.

Nawilż ruszt grilla pozostałą oliwą, pocieraj a następnie umieść mięso na ruszcie i smaż steki, około 4 minut na każdą stronę.

Wyjmij z grilla / patelni i pozostaw na kilka minut.

Pokrój w mięso w poprzek mięśni w plasterki i podawaj z sosem *BBQ.

*Sos BBQ – jego skład jest ujęty w innej recepturze.