

# Marinované steaky ve whisky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10h 15min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 11h 15min , Porce: **4**

**475** kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/marinovane-steaky-ve-whisky>

## Příprava

Maso omyjeme, osušíme a osolíme dle chuti.

Smícháme olej, whisky, citrónovou šťávu, worcesterskou omáčku, chilli koření, pepř, rozetřený česnek a důkladně promícháme.

Osolené maso vložíme do připravené marinády a dáme odležet do ledničky minimálně na 10 hodin. Poté maso postupně zvolna grilujeme. Při tom maso potíráme marinádou.

## Ingredience

- 4 plátky hovězí zadní
- 5 stroužků česneku
- 4 lžíce olivového oleje
- sůl
- 1/2 lžičky mletého pepře
- 4 lžíce whisky
- 1/2 lžičky chilli koření
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžíce worcesterské (Worcesterové) omáčky

## Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod

