סטייק אנטריקוט צלוי על האש ועשבי תיבול.



רכיבים:

4 נתחי אנטרקוט יפים ועבים (במשקל של לפחות 200 גרם כל אחד)
½ כוס שמן זית 2 כפות עלי תימין 2 כפות עלי רוזמרין

4 עלי דפנה 8 עלי מרווה 1 כף פלפל שחור גרוס 1 כף גרגירי כוסברה כתושים

אופן ההכנה:

1. מערבבים ½ כוס שמן זית עם הפלפל, הכוסברה, עלי התימין והרוזמרין.

2. מושחים את הבשר בתערובת השמן והתבלינים על הסטייקים משני הצדדים ומניחים בכלי שטוח. מניחים על כל סטייק עלה דפנה אחד ושני עלי מרווה. מכסים ושומרים ככה עד הצלייה. ניתן לפזר מעט מלח גס לפני הצלייה.

3. צולים את הסטייקים מעל גריל פחמים (למידת עשייה מדיום צולים כל נתח כ-5-6 דקות מכל צד. ככל שנצלה זמן רב יותר, מידת העשייה תהייה גבוהה יותר).