



Grilēta gaļa Nederburgas stilā



4

+ 60 MIN

Nepieciešams

1kg liellopa filejas

Marinādei:

4 ķiploku daiviņas

50ml olīveļļas

250ml sarkanvīna

Sauja svaiga rozmarīna

Sāls, melnie pipari

Pagatavošana

1. Pagatavojiet marinādi: sakapājiet ķiploku un sajauciet visas sastāvdaļas kopā. Atstājiet gaļu marinādē uz vismaz pāris stundām, vēlams ledusskapī uz nakti
2. Pirms grilēšanas izņemiet gaļu no ledusskapja un ļaujiet sasilt līdz istabas temperatūrai. Sagrieziet diezgan biezus gabalos un grilējiet līdz vēlamo gatavības pakāpei. Pasniedziet ar Bearnise mērci, frī kartupeļiem un svaigiem salātiem
3. Ārpus grilsezonas, šo recepti var gatavot arī cepeškrāsnī. Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 125 grādiem. Ievietojiet gaļas termometru tās biezākajā vietā. Cepešpannai var pievienot mazliet ūdens. Kad temperatūra sasniedz 60-65 grādus, steiks vidū būs vēl mazliet rozā. Kārtīgi izceptam steikam iekšējā temperatūra sasnies vismaz 70 grādus. Pēc cepšanas ļaujiet gaļai nedaudz 'atpūsties', to apsēdžot ar foliju