



## Телешки бифтек со рузмарин

Правењето бифтек не е толку едноставно колку што можете да помислите... Има неколку совети и техники кои можете да ги следите за да го извлечете максимумот од ова вкусно парче месо. Денес користиме телешко месо, но овој рецепт можете да го пробате и со пилешко или говедско месо.



### Состојки:

- 2 телешки бифтека
- 3 или 4 гранчиња рузмарин
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Прво што треба да направите е да ставите неколку гранчиња рузмарин во маслиново масло и да ги оставите да отстојат преку ноќ. Сакаме маслото да го поприми вкусот на рузмаринот.

### Чекор 2

Земете ги парчињата бифтек, ставете ги во чинија, зачинете ги со сол и бибер од двете страни пред да ги прелиете со маслото со рузмарин, а потоа оставете ги да се маринираат 30-40 минути.

### Чекор 3

Време е за грил: Загрејте ја грил тавата на силен оган...

Проверете го огнот и уверете се дека топлината е доволно силна... Бидете трпеливи...

Внимателно ставете ги парчињата бифтек едно до друго во тавата.

Почекајте на парчињата бифтек да се појават линии од грил тавата и свртете ги од другата страна по 60-70 секунди.

Свртете ги уште еднаш, но во друг правец, за да добиете вкрстени линии на парчињата бифтек.

Гответе го бифтекот колку што сметате дека е доволно, зависно од Вашиот вкус...

Ние го сакаме малку розев во средината, но сите имаат свој вкус.



#### Чекор 4

Извадете го месото и оставете го да отстои кратко време... Оставете го месото да се опушти пред да почнете да го сечете.

#### Чекор 5

Време е за сервирање: Засечете ги парчињата месо и сервирајте ги. Овде бифтекот го комбинираме со креместо пире од компири и млад праз.

#### Совет

Маслото со рузмарин и црвеното месо се добитна комбинација. Нема причина зошто не би имале шишенце масло со рузмарин во кујната кое можете да го користите при готвењето. Тоа исто така представува одличен прелив за салати.

#### Користени производи:



Грил тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)