

Stek z antrykotu przygotowany metodą BBQ

Składniki

- 1 kg** steka z antrykotu
- 1** łyżeczka suszonego czosnku
- 1** łyżeczka młotkowanego pieprzu
- 1** łyżeczka soli
- 2** łyżeczki suszonych ziół prowansalskich
- 3** łyżeczki musztardy dijon

Przygotowanie:

Stek z antrykotu metodą BBQ

1. Przyprawy suche wymieszaj dokładnie
2. Posmaruj antrykot cienką warstwą musztardy i posyp obficie mieszanką przypraw.
3. Zwiąż mięso w 2–3 punktach, by zachowało okrągły i równy kształt.
4. Rozpal wędzarnię [Borniak](#) na 110°C.
5. Ułóż mięso na ruszcie, a pod rusztem ulokuj [tackę](#) wypełnioną wodą.
6. Okadź mięso przez ok. 1 godzinę.
7. Sprawdzaj temperaturę wewnętrzną mięsa (możesz użyć do tego specjalnego [termometru](#)). Polecam wyciągnąć stek z wędzarni, gdy temperatura wyniesie **54°C – 56°C**.
8. Przed pokrojeniem, pozwól mięsu odpocząć ok. 10 min.