

Jak przygotować mostek wołowy?

Składniki

mostek wołowy
bulion wołowy
przyprawa do steków Broil King
folia aluminiowa
woda

Przygotowanie:

1. Mostek wołowy przygotuj do obróbki, odkrawając tłuste części, wysusz i za pomocą strzykawki do marynaty nastrzykuj bulionem wołowym w kilku miejscach.
2. Mięso posyp przyprawą do steków marki Broil King i odstaw na chwilę tak, aby przyprawy dobrze trzymały się mięsa.
3. Grill rozgrzej do **100 stopni**. W mięso wbijamy [dwie sondy](#), które będą wskazywać nam aktualną temperaturę mięsa – uważajmy, aby nie przebić mięsa na wylot. Jedną sondę wbijamy w grubszą część, a drugą w chudsza.
4. Mostek wołowy wrzuć na ruszt tłustą stroną do góry. Na górnej półce grilla ustawiamy [tackę aluminiową](#) z wodą.
5. Kiedy mostek wołowy z grilla osiągnie temperaturę **70 stopni** – zawiń go w folię aluminiową i zostaw na całą noc.