

Stek Tomahawk z masłem cytrynowym i miętą

Składniki

Stek Tomahawk

Masło

Cytryna

Świeża mięta

Oliwa z oliwek

sól

pieprz

Przygotowanie:

1. Zanim wrzucimy **stek Tomahawk** na ruszt, rozpoczynamy od przygotowania dodatku, czyli masła. Masło blendujemy ze skórką cytryny i wyciśniętym sokiem, dodajemy także sól oraz pieprz. Od zwykłej cytryny lepsza będzie ta marynowana, jeśli jednak takiej nie posiadacie, zwykła też zda egzamin.
2. Po zblendowaniu masło zawijamy w papier do pieczenia, wcześniej dorzucamy kilka listków świeżej mięty. Wkładamy do lodówki, co najmniej na noc.
3. Pora na grillowanie steka. Ponieważ mamy już intensywny w smaku dodatek w postaci masła, steka skrapiamy jedynie oliwą z oliwek i wrzucamy na ruszt. W zależności od grubości mięsa, grillujemy kilka minut z każdej strony. Nasz stek grillujemy na płycie żeliwnej, obok układamy połówki cytryn, które w czasie grillowania dodatkowo nadadzą smaku.
4. Kiedy stek jest gotowy, ściągamy z rusztu, a na wierzch układamy wcześniej przygotowane masło. **Lemon Butter Steak** wygląda wyśmienicie, a smakuje jeszcze lepiej! Gwarantujemy, że po spróbowaniu, danie to na stałe zagości w Waszym grillowym menu.