

Stek Porterhouse z fermentowanym pieprzem i wędzoną solą

Składniki

whisky
fermentowany pieprz
wędzona sól
miód
olej

Przygotowanie:

1. Whisky irlandzką Jameson wlewamy do nawilzacza, dodajemy odrobinę octu i miodu. Całość wstrząsamy.
2. [Stek](#) smarujemy olejem i wrzucamy na ruszt. Sondę do pomiaru temperatury [iGrill](#) wbijamy w najgrubszą część steku, czyli polędwicę i rostbef. Mięso stawiamy na kości na ruszcie (tzw. nagrzewanie kości). Następnie mięso kładziemy na [grilla](#) i pieczemy z obu stron. Po obróceniu steku nawilżamy mięso przygotowaną wcześniej whisky.
3. [Stek](#) zdejmujemy z [grilla](#). Wyciągamy z mięsa sondy [iGrill](#). Kroimy na kawałki. Posypujemy solą wędzoną i sfermentowanym pieprzem.