

# Steki - porady

Dodany przez patryshia

**Najwazniejsze jest mieso. Musi byc delikatnie poprzerastrane zylkami tluszczu.**

**To mieso, marynowane lub nie, musi byc rzucone na bardzo goracy grill, zeby jak najszybciej powierzchnia miesa byla zesmazona na brazowo. W ten sposob przy dalszym smazeniu soki z mieso zostaja w miesie, a nie wykapuja.**

**Gdy soki wykapuja, stek zamienia sie w podeszwe. Tak samo na patelni, ale ja nie robie stekow na patelni, bo mam grill.**

**Jesli chodzi o marynowanie, to trzeba pamietac, ze mieso marynowane kruszeje do pewnego momentu, a potem zaczyna znowu w tej marynacie twardniec. Ten moment, gdy mieso trzeba wyjac z marynaty, dla bardzo delikatnej wolowiny jest okolo 20 minut. Dla starszego miesa okolo godziny, ale nie dluzej. Niektorzy marynuja mieso 4-6 godzin, ale moim zdaniem traci sie wtedy calkowicie smak samego miesa i zostaje tylko smak marynaty.**

**Stek nalezy przewrocic tylko raz, wiec trzeba mu sie dac dosc mocno przysmazyc na pierwszej stronie. Jezeli lubisz mieso dosc surowe, musisz nacinac w najgrubszym miejscu 2-3 minuty po przewroceniu, aby sprawdzic, czy juz.**

