

Ингредиенты:

Стейк рибай — 1 Штука (400 г)

Оливковое масло — 1 Ст. ложка

Черный молотый перец — 1/4 Чайных ложки

Соль крупная морская — 1/4 Чайных ложки

Количество порций: 2

Этап приготовления:

1. Для этого рецепта вам понадобится кусок говядины, которая называется стейк рибай. Таких коров специально откармливают зерном в Австралии, поэтому мясо получается особенным. Стейк следует вымыть и обсушить при помощи бумажных полотенец.
2. Возьмите свежемолотый черный перец и смешайте его с крупной морской солью в отдельной пиалке. Смажьте стейк оливковым маслом, затем натрите смесью из пиалки, хорошо вдавливая ее в мясо, как бы делая ему массаж.
3. Оставьте стейк мариноваться в специях на несколько часов в холодильнике. Затем разогрейте сковородку-гриль и налейте на нее немного оливкового масла. На максимальном огне поджарьте стейк несколько минут.
4. Переверните мясо на другую сторону и снова жарьте на максимальном огне несколько минут. Затем разогрейте духовку до ста восьмидесяти градусов, отправьте в нее стейк на противне дожариваться на десять минут.