

svázat metličkou, kterou použijeme k nanášení marinády na maso v průběhu jeho tepelné úpravy na grilovací pánvi.

Omáčka:

Na pánev do výpeku nalijeme smetanu a víno. Provaříme asi 2 minuty, než se obsah zredukuje a zhoustne. Přidáme kuličky pepře, hořčici, rozmícháme a část kuliček pepře v pánvi rozdrťíme pro intenzivnější chuť. Povaříme ještě asi minutu.



Dokončení:

Grilované maso podáváme s opečenou paprikou a cibulí, se steakovými hranolky, kroketami či zeleninou dle chuti, přelijeme pepřovou omáčkou. Můžeme také použít kvalitní ochucené omáčky.