

Стриплойн

 15-20 минут

Вам понадобится

Стейк стриплойн (толщиной 3,5 см)	400 г
Розмарин	2 г
Тимьян	2 г
Соль	по вкусу
Перец свежемолотый	по вкусу

Приготовление

- 1** Мясо заранее достать из холодильника, чтобы оно дошло до комнатной температуры.
- 2** Натереть стейк перцем.

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить автоматическую программу «Стейк». Установить температуру на верхнем нагревателе 220°. Затем установить температуру на нижнем нагревателе 220°. После звукового сигнала открыть крышку.
- 3** Заложить стейк. Нажать «Старт». Готовить до степени прожарки:
RARE (слабая прожарка) – 4 минуты
MEDIUM (средняя прожарка) – 6 минут
WELL DONE (полная прожарка) – 8 минут.
- 4** Готовый стейк выложить на тарелку. Накрыть фольгой и оставить на 10 минут.