





Grillowany rostbef z gremolatą

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

rostbef - 400 g
sól i pieprz - - do smaku

oliwa - 2 łyżka
gremolata - 2-3 łyżka

Dodatkowe info:

Gremolata przepis:
[Gremolata](#)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotuj gremolatę. Mięso posól, oprósz pieprzem i natrzyj z obu stron oliwą. Połóż na rozgrzanym grillu i piecz z każdej strony kilka minut. Odłóż mięso na kilka minut aby odpoczęło. Następnie pokrój w cienki plastry i polej gremolatą. Podawaj z sałatą lub z włoskim chlebem typu ciabatta.