



## Porterhouse steak

### Υλικά

- 1kg porterhouse
- 25g Μαρινάτα dry για μοσχάρι (Κωδ. 51007)
- 1g σπασμένο πιπέρι (Κωδ. 1000815)
- 40ml ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε τη Μαρινάτα με 40ml ελαιόλαδο και προσθέτουμε το πιπέρι.
2. Βάζουμε την μπριζόλα σε σακούλα vacuim και προσθέτουμε τη Μαρινάτα. Κλείνουμε υπό κενό.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε σχάρα ή σχαροτήγανο. Τελειώνουμε προαιρετικά σε προθερμασμένο φούρνο για 5-7 λεπτά. Ξεκουράζουμε για 10 λεπτά πριν την κόψουμε.