

## Chuck eye herby steak

### Υλικά

- 350g chuck eye steak
- 20g Μαρινάτα Βοτάνων (Κωδ. 50614)

### Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε την μπριζόλα με πινέλο σε όλη την επιφάνειά της.
2. Δένουμε με σπάγκο περιμετρικά έτσι ώστε να κρατήσει το σχήμα της.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε σχάρα σε δυνατή φωτιά. Η συγκεκριμένη κοπή γίνεται δυσμάσητη εφόσον ψηθεί περισσότερο από medium rare (56-59°C).