



Rib eye on the bone

Υλικά

- 1 μεγάλη μπριζόλα μοσχάρι με κόκαλο (σπαλομπριζόλα 800g περίπου)
- 70g Μαρινάτα Grill-Butter Style (Κωδ. 50643)

Εκτέλεση

1. Φινίρουμε – καθαρίζουμε το κόκαλο της μπριζόλας και αφαιρούμε την καρίνα τελείως.
2. Μαρινάρουμε αλείφοντας με ένα πινέλο τη Μαρινάτα Grill-Butter Style σε όλη την επιφάνεια.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε δυνατή σχάρα ή σε σχαροτήγανο (ιδανικά μαντεμένιο).