



## Befszyk grillowany

★★★★★(8)

5 minut + 1

1 osoba

łatwy

### Wartości odżywcze

**117 kcal** / 1 porcję (103 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>113.59 kcal</b> 5.68%	Białko <b>19.69 g</b> 39.38%	Węglowod. <b>0.84 g</b> 0.31%	Tłuszcze <b>3.42 g</b> 4.89%	Błonnik <b>0.07 g</b> 0.28%	<b>GDA</b> <b>5.68 %</b>
---	------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------



### Składniki

- Wołowina, polędwica - 100g
- Sok z cytryny - 1.5g (½ łyżeczki)
- Tymianek suszony - 1g (½ łyżeczki)
- Pieprz czarny - 0.3g (⅓ szczypty)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Mięso ołucz i osusz.**KROK 2:** Polędwicę natrzyj tymiankiem, sokiem z cytryny i pieprzem. Ostaw na godzinę do lodówki, dzięki czemu mięso nabierze aromatu.**KROK 3:** Po tym czasie rozgrzej patelnię grillową, mięso ułóż i smaż około 3 minut z każdej strony. Polędwicę możesz podlać szklanką wody, aby się dusiła.

Smacznego!

