Marynata Denver z musztardą balsamiczną

2 ząbki czosnku dokładnie posiekana lub czosnek granulowany ½ łyżki
1 łyżeczki liści rozmarynu, posiekane
1 łyżeczka Oregano, suszonego
2 łyżki musztardy
60g octu balsamicznego
1 szklanka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku

Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki (nie dodawaj oliwy) w naczyniu

Następnie używając miksera dodawaj oliwę do składników dokładnie miksując wszystko na jednolitą masę

oliwą z oliwek.
Wymieszaj oliwę z oliwek do składników lub z włączonym mikserem, powoli dodaj oliwę z oliwek na końcu.

Umieśc marynatę w torbie plastikowej włóż steka i opcjonalnie zamknij vacum.
Marynuj stek przez maksymalnie 4 godziny. Wyjmij z marynaty i posyp solą i pieprzem.

Umieść steka na ruszcie, grilluj do żądanego wysmażenia.