



Говядину нарежьте на стейки. Натрите их солью, перцем, сбрызните оливковым или растительным маслом. Дайте им замариноваться 10 минут.



Порубите мелко чеснок. Приготовьте заправку: смешайте половину рубленого чеснока, соевый соус, бальзамический уксус, оливковое масло [2 столовые ложки].



На раскаленной сковороде (или сковороде-гриль) жарьте стейки 2 минуты с каждой стороны. Добавьте сливочное масло, веточку тимьяна, розмарин и оставшуюся половину чеснока. Продолжайте жарить по 1 минуте с каждой стороны, периодически поливая маслом, которое образуется на сковороде. После обжарки накройте стейки крышкой и дайте им «отдохнуть» 5 минут, пока жарятся овощи.



Овощи нарежьте крупно, посыпьте солью и орегано. Выложите овощи на раскалённую сковороду и жарьте 3-5 минут. Заправку добавьте к овощам и перемешайте.



Подавайте стейки с овощами и заправкой.

## Подсказка

В рецепте указана прожарка мяса medium. Если вы любите более прожаренное мясо, можете довести его до готовности в духовке при температуре 180 °C 10-15 минут.

Вместе с мясом при желании можно запекать в духовке и овощи.