



## Goveji zrezek z jajcem na žaru

### Sestavine:

- do 1 cm debeli goveji zrezki
- kolikor zrezkov toliko jajc
- 3 žlice olivnega olja
- debelo mleti poper
- debelo mleta sol
- rožmarin
- gor ica

### Priprava:

Zrezke upacamo v olju, popru, soli, rožmarinu in gor ici in jih za nekaj ur postavimo na hladno.

Na razbeljeno plošč položimo zrezke, jih na hitro popeemo z ene strani, tako, da meso zakrknje predno za ne spuščati sok. Ugasnemo roštilj in obrnemo zrezke, tako, da se zapeje še z druge strani, med tem pa na manj vroči del roštilja ubijemo jajca na oko. Ko so zrezki pečeni jih serviramo tako, da preko zrezka položimo še na oko pečeno jajce. Zraven se prileže na olivnem olju popečen kruh in seveda kozarec refoška.

Dober tek želi Marjan!