

Stek z sosem czosnkowym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



danie z grilla


Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mieszanka ziół tureckich - 4 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- steki wołowe - 4 szt.
- olej - 6 łyżka(i)
- majonez - 6 łyżka(i)
- śmietana - 2 łyżka(i)
- sos sojowy - 1 łyżka(i)
- sól pieprz -
- czosnek -

Etapy przyrządzania:

1. Wymieszać zioła tureckie, sok z cytryny, olej i pieprz. Marynatą natrzeć mięso, owinać folią i odstawić na kilka godzin.
2.  Do majonezu dodać śmietanę i dokładnie wymieszać
3. Następnie dodać 3 rozgniecione ząbki czosnku, sos sojowy, szczyptę soli.
4. Stek odsączyć z marynaty i opiekać z obu stron 20 min. Podawać z sosem czosnkowym.