



STEK PO CHIŃSKU Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI:

1 stek wołowy o marmurkowej strukturze Sokołów

MARYNATA:

1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki białego pieprzu
2 łyżki chińskiego wina ryżowego (Shaoxing)
1 posiekany ząbek czosnku

SOS:

1-2 łyżki sosu sojowego
1 łyżka chińskiego wina ryżowego (Shaoxing)
1 łyżka oleju sezamowego
2 łyżki cukru
100 ml wywaru warzywnego

WARZYWA PO CHIŃSKU:

1/3 główki czerwonej kapusty
3-4 marchewki
1 cebula
1 główka czosnku

PRZYGOTOWANIE:

1. Wołowinę oczyścić z błon i pokroić w plastry. W misce wymieszać składniki marynaty, a następnie połączyć ją z mięsem.
2. Przygotować sos: wszystkie składniki starannie wymieszać.
3. Marchewki, cebulę i główkę czosnku przekroić na pół. Wszystkie warzywa (w tym kapustę) posmarować olejem, a następnie wyłożyć na dobrze rozgrzaną płytę grillową. Gdy składniki zaczną mięknąć, na płytę dołożyć zamarynowaną wołowinę. Gdy mięso się skarmelizuje, polać je sosem i jeszcze przez chwilę grillować. Gotową wołowinę podawać ze zrumienionymi warzywami.