



TACOS Z WOŁOWINĄ

SKŁADNIKI:

500 g wołowiny (steku bavette) Sokołów
kilka placków tacos
kilka łyżek majonezu
pęczek kolendry

MARYNATA:

1/4 szklanki sosu sojowego
3 łyżki cukru
1 łyżka wina ryżowego
1 łyżka oleju sezamowego
1 łyżka papryki gochujang
1 ząbek czosnku
kawałek imbiru (2-3 cm)
pieprz
sok i skórka z 1 pomarańczy

SURÓWKA:

1 mała główka czerwonej kapusty
1 mango
sok z 1 limonki
olej

PRZYGOTOWANIE:

1. Wołowinę pokroić w plastry (w poprzek włókien).
2. Do miski wlać sos sojowy. Dodać cukier, wino ryżowe, olej sezamowy, pastę gochujang, pieprz, drobno posiekany czosnek, starty imbir oraz skórkę i sok z pomarańczy. Marynatą zalać mięso. Całość odstawić na 1 godzinę w chłodne miejsce.
3. Kapustę pokroić na ćwiartki, a następnie polać ją olejem. Piec krótko w wysokiej temperaturze na grillu (przynajmniej 250°C).
4. Kapustę poszatkować i wrzucić do miski. Dodać pokrojone w kostkę mango i sok z limonki.
5. Stek wyjąć z marynaty, osuszyć ręcznikiem papierowym, polać olejem i krótko grillować razem z plackami tacos.
6. Tacos posmarować majonezem, a następnie wyłożyć porcje mięsa, surówki z czerwonej kapusty i kolendry.