

Grill: Party-steki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

stek wołowy	4 szt
olej	7 łyżek
sos sojowy	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
winiak	2 łyżki
skórka z cytryny	0,5 łyżeczki
czosnek	4 ząbki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
ocet	1 łyżka
Party Dip Barbecue Prymat	1 opakowanie
bakłażan	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
boczek	10 dag
Natka pietruszki suszona Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odlać 1 łyżeczkę oleju, a pozostały wymieszać z sosem sojowym, sokiem z cytryny, czosnkiem, winiakiem, skórką cytrynową, natką pietruszki i pieprzem.

Mięso opłukać, osuszyć, włożyć do marynaty na kilka godzin. Parę razy je w tym czasie obrócić. Dwa bakłażany (70 dag) umyć, przekroić wzdłuż na pół i obgotować w posolonej wodzie z dodatkiem octu 5-10 min, po czym ją wyjąć i osączyć.

Boczek pokroić w drobną kostkę. Steki osączyć z marynaty, ułożyć na ruszcie i opiekać na niezbyt dużym ogniu po 12-14 min z każdej strony.

Bakłażany posmarować od wewnątrz resztką marynaty z mięsa, ułożyć pokrojony boczek i piec na grillu około 10 min. Tak przygotowane danie podawać z Party Dip Barbecue Prymat, przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu.