Grillowane steki karkowe teriyaki podane z lekką sałatką z pomidorów malinowych i cebuli czosnkowej

JUSTI2401

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Steki	
karkówka wieprzowa	40 dag
sos tariyaki	6 łyżki
olej rzepakowy	2 łyżki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
Sałatka	
pomidory malinowe	3 sztuki
cebula czosnkowa	1 sztuka
oliwa	2 łyżki
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso dzielimy na 2 kotlety. Lekko rozbijamy tłuczkiem przez folię (steki mają być grube). Nacieramy pieprzem kolorowym. Olej, sos teriyaki oraz słodką paprykę dokładnie mieszamy w misce. Wrzucamy steki, dokładnie nacieramy marynatą, wstawiamy na minimum godzinę do lodówki.

2. Steki grillujemy po około 7-8 minut z każdej strony (na grillu lub patelni grillowej). W czasie, gdy się grillują przygotowujemy sałatkę: pomidory myjemy i kroimy w grubą kostkę, mieszamy z drobno posiekaną cebulką i oliwą. Doprawiamy solą i pieprzem.

3. Gotowe steki układamy na talerzach z dużą porcją sałatki. Smacznego!