



przepisy.pl

# Grillowana polędwica po tajsku

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- polędwica wołowa - 300 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- szalotka - 4 sztuki
- papryczka chilli - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sok z limonki - 3 łyżki
- sos rybny - 2 łyżki
- kolendra
- Szczypiorek pół pęczka
- oliwa - 2 łyżki
- sos sojowy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Polędwicę nasmaruj oliwą i sosem sojowym oraz natrzyj przyprawą Knorr.
2. Przygotuj dressing mieszając sok z limonki, cukier i sos rybny do czasu aż cukier się rozpuści.
3. Szalotki, papryczki, kolendrę szczypiorek posiekaj.
4. Dodaj szalotki, posiekane chili i czosnek do dressingu.
5. Wołowinę pokrój na cienkie plastry i ułóż na półmisku. Polej dressingiem i posyp siekaną kolendrą oraz szczypiorkiem.
6. Następnie dobrze usmaż na grillu z obu stron.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)