



przepisy.pl

Steak sandwich z sałatką coleslaw z kapusty bok choy



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 100 gramów
- kapusta bok choy - 600 gramów
- świeży imbir - 10 gramów
- ostra papryka pół strąka
- limonka - 1 sztuka
- kolendra - 1 pęczek
- olej sezamowy - 2 łyżeczki
- bułka ciabata - 4 sztuki
- Rostbef wołowy - 400 gramów
- sos sojowy - 80 mililitrów
- świeży imbir - 10 gramów
- olej sezamowy - 2 łyżki
- rozarty ząbek czosnku - 1 sztuka
- sezam - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- grzyby shiitake - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Suszone grzyby zalej wrzątkiem.
2. Rostbef pokrój w cienkie plastry, połącz z sosem sojowym, olejem sezamowym, imbirem, posiekanym strąkiem ostrej papryczki i czosnkiem. Odstaw do zamarynowania na co najmniej godzinę.
3. Mięso wrzuć na mocno rozgrzaną patelnię, posmarowaną tylko odrobiną oleju. Mięso usmaż z obu stron (lewa - prawa). Przełóż na bok. Na tej samej patelni obsmaż pokrojone w plastry grzyby shiitake, na koniec smażenia grzyby zalej kilkoma łyżkami marynaty.
4. Bułkę zapiecz w piekarniku.
5. Na bułce ułóż sałatkę z kapusty bok choy, połóż plastry rostbefu i podsmażane grzyby, przykryj wierzchem bułki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl