



przepisy.pl

Wołowina w marynacie jogurtowej



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe, np. steki z ligawy - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- czerwone wino - 150 mililitrów
- jogurt lub kwaśne mleko - 100 mililitrów
- cynamon - 1 laska
- rozkruszony w moździerzu goździk - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Czerwone wino zagotuj z laską cynamonu, goździkiem, liściem laurowym, miodem i odstaw do ostygnięcia.
2. W misce rozmieszaj kostkę rosółową Knorr z jogurtem i posiekany czosnkiem. Całość połącz z wystudzonym winem.
3. Steki natrzyj marynatą i odstaw je na kilka godzin w chłodne miejsce.
4. Tak przygotowane mięso grillujemy po 6 minut z każdej strony. Mięsa nie dosmażamy.

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