



przepisy.pl

Wołowina w marynacie pikantnej (meksykańskiej) - VIDEO



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe, np. steki z antrykota - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- sos worcester - 10 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- natka kolendry - 1 pęczek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.25 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. W misce, w której finalnie będziesz marynować mięso, rozmieszaj oliwę z kostką rosółową Knorr, sokiem z limonki, sosem worcester, posiekanym czosnkiem, chili i posiekaną natką kolendry.
2. Powstałą marynatą natrzyj porządnie powierzchnię mięsa i pozostaw na co najmniej kilka godzin w chłodnym miejscu.
3. Tak przygotowane mięso grilluj ok. 15 minut.

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