



przepisy.pl

Wołowina w sosie imbirowo sojowym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- steki wołowe - 3 sztuki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- sos sojowy - 8 łyżek
- imbir - 1 sztuka
- papryczka chilli - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- szpinak świeży - 300 unit
- oliwa
- Przyprawa szlachetna do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Steki natrzyj marynatą Knorr.
2. Zetrzyj na tarce imbir i czosnek, papryczki posiekaj.
3. Szpinak dopraw startym ząbkiem czosnku, zawiń w folie aluminiową i piecz na grillu około 15 minut.
4. Zieleninę połóż na talerzu, na nią pokrojone w plasterki steki. Mięso polej sosem.
5. Usmaż mięso na grillu. Odstaw na chwilę by były bardziej kruche.
6. Następnie pomieszaj z sosem sojowym, sokiem z cytryny i oliwa. Zmieszaj i pozostaw w lodówce na około 15 minut.

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