

Stek w marynacie sojowej na bourbonie



2 porcje



20 minut +
oczekiwanie



na
bourbonie

Składniki

Liczba porcji: 2

2 steki wołowe, np. z polędwicy lub rostbefu
(po 200 g)

szklanki sosu sojowego

szklanki bourbona

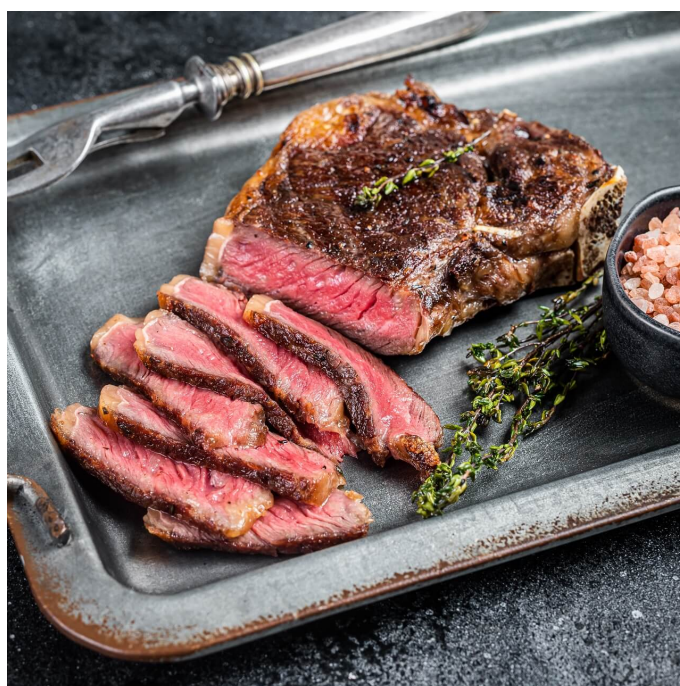
2 łyżki brązowego cukru

60 ml oliwy z oliwek + do smażenia

4 ząbki czosnku

1 łyżeczka soli

łyżeczki czarnego pieprzu



PRZYGOTOWANIE:

1. Sos sojowym połączyć z bourbonem, brązowym cukrem, oliwą z oliwek, solą, pieprzem oraz przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

2. Steki zalać przygotowaną marynatą i wstawić do lodówki na co najmniej 1 godzinę (nie marynować dłużej niż 8 godzin).
3. Patelnię z grubym dnem dobrze rozgrzać i posmarować cienką warstwą tłuszczu. Wyłożyć steki i smażyć przez 3-4 minuty z każdej strony.
4. Gotowe steki odłożyć na talerz, szczelnie przykryć i odstawić na 10 minut. Steki podawać pokrojone z ulubionymi dodatkami, np. pieczonymi warzywami lub sałatką.

Sprawdź też! [5 najlepszych przepisów na steki dla prawdziwych hedonistów](#) (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/stek-w-marynacie-sojowej-na-bourbonie/>