

## Jautienos steikas "BLACK ANGUS" balzamiko ir sojos vonioje



### Gaminimas

1. Marinatui reikia sumaišyti balzamiko actą, alyvuogių aliejų, sojos padažą, sezamo aliejų ir smulkintas česnako skilteles.
2. Jei steike randate riebalą jį išpjaukite.
3. Steiką įdėkite į permatomą maišelį ir supilkite marinatą. Užspaudus maišelį jį pakratome, kad marinatas pilnai apgaubtų visą steiką. Užsukus maišelio galą, pašaukite į šaldytuvą ir laikome 8-24 val.
4. Kai steikas išsimarinavęs, įkaitiname grilių.
5. Grilių apipurkšti purškiamu aliejumi. Steiko vieną pusę kepti 5 minutes ir kitą 5 minutes.
6. Norint, kad steikas būtų vidutiniškai iškepęs, reikia dar kartą abi puses apkepti po 5 minutes. Jei norisi lengvai iškepto, bet su krauju, kepti abi puses tik po 2 minutes.
7. 5-10 minučių prieš supjaustant steiką, pasiruošti lėkštės turinio pateikimą, patariame pateikti su ryžiais ir daržovėmis.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 pakuotė (230 g)	KITCHEN me Jautienos steikas BLACK ANGUS
1/4 puodelio	Balzamiko actas
1/4 puodelio	Alyvuogių aliejus
1/8 puodelio	Sojos padažas
1 a.š.	Sezamų aliejus
3 vnt. (skiltelės)	Česnakas