



Steak 7 korení



Koreniaci prípravok je vyváženým spojením rôznych druhov korenia, ktoré svojou špecifickou farbou a chuťou vytvárajú lahodnú koreniacu zmes. Pri príprave bola použitá špeciálne nahrubo pomletá kamenná soľ vhodná na prípravu steakov. Zmes je namiešaná tak, aby ju bolo možné použiť na široké spektrum pokrmov od grilovaného mäsa až po gurmánske omáčky.

Tip: Vyskúšajte túto zmes na prípravu smotanovej omáčky, dostanete tak jedinečný gurmánsky pokrm.

Recept Marinované steaky (4 porcie) Ingrediencie: 450 g hovädzej roštenky na steaky, 50 ml olivového oleja, 3 lyžice čerstvej citrónovej šťavy, 2 lyžice svetlej sójovej omáčky, 2 strúčiky cesnaku, 1 lyžica hnedého cukru, 1 vrečko korenia Steak 7 korení Hovädziu roštenku posypte zmesou korenia zo všetkých strán. V miske zmiešajte olej, citrónovú šťavu, sójovú omáčku, drvený cesnak a hnedý cukor. Mäso dajte do misy, zalejte marinádou a nechajte 2 - 3 hodiny marinovať v chladničke. Grilujte na rozpálenom grile 5 - 6 minút z každej strany. Mäso naporcujte na plátky pod uhlom 45° proti vláknu. Podávajte s opečenými zemiakmi v alobale a čerstvou zeleninou.

Zloženie: jedlá kamenná soľ (max. 50 %), drvené čierne korenie (15 %), drvené zelené korenie (12 %), drvené biele korenie (12 %), drvená sušená cibuľa, drvené červené korenie (3,5 %), drvená sušená červená paprika, mleté kajenské korenie (2 %), drvené sečuánske korenie (1,5 %), mleté korenie jalapeño (0,3 %).

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.