

طريقة تحضير ستيك مشوي

المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب صلصة صويا
- 3 ملعقة كبيرة عسل
- 2 ملعقة كبيرة خل
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت نباتي
- 4 قطع ستيك

طريقة التحضير:

1. في وعاء ، يخلط الصويا صوص مع العسل والزنجبيل والخل والثوم والزيت ثم يوضع المزيج بطبق.
2. توضع قطع الستيك في التتبيلة وتترك لمدة ليلة كاملة.
3. تسخن شواية على نار عالية ويشوي الستيك حتى ينضج.
4. يقدم الستيك الى جانب الأرز أو السلطة.