

Jautienos steikas su kavos ir sojos marinatu



Gaminimas

1. Į dubenį sudėkite smulkiais kubeliais supjaustytą svogūną ir česnako skilteles. Supilkite atvėsintą kavą, sojos padažą, actą, suberkite cukrų, džiovintus raudonėlius ir viską gerai išmaišykite.
2. Įmkite sandarų maišelį, supilkite marinatą ir dėkite jautienos steiką, užriškite ir marinuokite šaldytuve per naktį.
3. Prieš kepant, išimkite steiką iš maišelio, nuvalykite svogūnus, česnakus ir palikite pastovėti kambario temperatūroje 20 min.
4. Stipriai keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus, dėkite steiką, užberkite žiupsnelį druskos ir kepkite 5 min., apverskite ir kepkite dar 3 min. Tuomet įvyniokite į foliją ir palikite šiltai pastovėti apie 5 min.
5. Patiekite su mėgstamu garnyru.



Dėkojame Oditelesblogas.lt už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 pakuotė (400 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
60 ml	Ekspreso kava
3 v.š.	Sojos padažas
1 a.š.	Baltas actas
1,5 v.š.	Rudasis Cukrus
1 vnt. (nedidelis)	Svogūnas
2 vnt. (skiltelės)	Česnakas
0,5 a.š.	Džiovinti raudonėliai
Žiupsnelis	Malti juodieji pipirai
Pagal skonį	Druska