

Korejské hovězí BBQ

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí steakové maso 500 g
- Cibule 0.25 hrnek
- Česnek 4 stroužek
- Zázvor 1 lžička
- Jarní cibulka 1 ks
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Hnědý cukr 2 lžička
- Černý pepř 1 špetka
- Sezamový olej 1 lžíce
- Hruška Nashi 0.5 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte přes vlákno na tenké plátky o síle 3 mm, a ty pokrájejte na kousky velké asi 2x5cm. Všechny ostatní přísady vyjma hrušky smíchejte v míse, přidejte nakrájené maso a dobře promíchejte. Nechte marinovat v ledničce minimálně 30 minut, nejlépe přes noc. Nakonec ke směsi vmíchejte nastrouhanou hrušku a opečte na pánvi.