

# Glazirano carsko meso sa soja sosom, medom i azijskom salatom



## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



## VRIJEME PRIPREME

> 60 min



## BROJ PORCIJA

2

## Sastojci

4 kriške carskog mesa  
40 g soja sosa  
25 g meda  
10 g bbq začina (ili 4 g dimljene paprike, 1 g papra, 2 g češnjaka u granulama, 2 g kumina, 1 g soli)  
200 g bijelog kupusa  
200 g ljubičastog kupusa  
1 mrkva  
1 mladi luk  
¼ crvene paprike  
15 ml rižinog octa  
15 ml ulja  
5 ml soja sosa  
sol, sezam

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Carsko meso prelijte soja sosom, medom i mješavinom suhih začina. Dobro promiješajte i ostavite da se marinira u hladnjaku, 1-2 sata.

Kriške pecite na srednjem do laganom žaru na roštilju, okrećući po par minuta sa svake strane ovisno o jačini vatre, dok nisu dobili boju i potpuno su pečeni. U početku premazujte s ostatkom marinade. Budite pažljivi i ne ostavljajte ih predugo s iste strane tako da se marinada ne zapali. Pečene ih ostavite da odmore 5 minuta. Servirajte uz azijsku salatu, sjemenke sezama, sweet chilli i dodatni soja sos.

Za salatu sitno nasjeckajte ili na mandolini naribajte kupus, mrkvu, mladi luk i papriku. Začinite rižinim octom, uljem, soja sosom i po potrebi dodajte još malo soli. Salatu čuvajte u hladnjaku.

Umjesto na roštilju ovako marinirano meso možete pripremiti na grill tavi ili u pećnici.

Dobar tek!