



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 suhих 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!