

# Stek z sosem czosnkowym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## danie z grilla

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- mieszanka ziół tureckich - 4 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- steiki wołowe - 4 szt.
- olej - 6 łyżka(i)
- majonez - 6 łyżka(i)
- śmietana - 2 łyżka(i)
- sos sojowy - 1 łyżka(i)
- sól pieprz -
- czosnek -

### Etapy przyrządzania:

**1.** Wymieszać zioła tureckie, sok z cytryny, olej i pieprz. Marynatą natrzeć mięso, owinąć folią i odstawić na kilka godzin.

**2.** Do majonezu dodać śmietanę i dokładnie wymieszać



**3.** Następnie dodać 3 rozgniecione ząbki czosnku, sos sojowy, szczypte soli.

**4.** Stek odsączyć z marynaty i opiekać z obu stron 20 min. Podawać z sosem czosnkowym.