

Stek Marynowany w mokrej marynacie RUB Sierra

80 ml sosu sojowego

60 ml piwa jasnego

1 łyżka Cukru

½ łyżeczki zmielonego czarnego pieprzu, świeżo zmielonego

3 łyżki sosu Worcestershire

4 ½ łyżeczki świeżego soku z limonki

1 łyżka czosnku granulowanego lub świeżo posiekanego

30 g drobno pokrojonego szczypioru

Wymieszaj wszystkie składniki razem do uzyskania jednolitej konsystencji.

Umieść mokry RUB w plastikowej torbie dodaj stek w celu marynowania – można zamknąć całość vacuum.

Marynuj przez 4-6 godzin.