

Бифштекс

 80-85 минут

Вам понадобится

Бифштекс говяжий	300 г
Имбирь (корень)	10 г
Чеснок	10 г
Кунжут	10 г
Кориандр молотый	2 г
Масло оливковое	20 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1** Имбирь и чеснок измельчить. В отдельной емкости смешать все ингредиенты (кроме мяса). В полученной смеси замариновать бифштекс и оставить на 1 час.
- 2** Включить гриль. Закрыть крышку. Перед началом приготовления разогреть гриль на режиме 4 в течение 5 мин.
- 3** Затем открыть крышку, выложить бифштекс, закрыть крышку и готовить на режиме 4 в течение 10 мин.
- 4** После приготовления завернуть мясо в фольгу и оставить на 5-7 минут.