

Image not found or type unknown



Oppskrift

Marinade til biffstrimler

Image not found or type unknown



Marinaden gir et saftig stekeresultat og god mørning.

1

Slik gjør du

Bland alle ingrediensene med kjøttet i en bolle, med unntak av oljen. Rør godt til fuktigheten trekkes inn i kjøttet.

2

Bland så inn oljen til den lager en «pasta» rundt strimlene. La hvile i noen minutter og stek på sterk varme. Bland inn ønsket krydder hvis du ønsker mer smak.

Ingredienser

Du trenger

Salt 0,5 ts

Bakepulver 0,5 ts

Pepper

Vann 0,35 dl

Olivenolje 2 ss

Allergener