

## סינטה במרינדה של בירה

חומרים

500 גרם בשר סינטה ללא שומן, חתוך ל 4 סטייקים

למרינדה(גירסה 1):

1/4 כוס רוטב סויה

1 1/2 כוסות בירה

2 כפות סוכר חום

1 כפית ג'ינג'ר טחון טחון

למרינדה(גירסה 2):

1/4 כוס סוכר חום

1 1/2 כפות חרדל דיז'ון עם גרגרים

1 כף חומץ רגיל

1 בצל קצוץ דק

1 עלה דפנה

1 1/2 כוסות בירה

אופן ההכנה

1. אופן ההכנה למרינדה מספר 1:

מערבבים את החומרים בתבנית רדודה (לא אלומיניום) ומוסיפים את הסטייקים. מכסים ומקררים למשך שעה לפחות. מכינים בגריל או על האש.

2. אופן ההכנה למרינדה מספר 2:

מערבבים את כל החומרים בסיר קטן (לא אלומיניום). מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כ 10 דקות. מצננים. יוצקים מעל הסטייקים, מכסים, ומקררים למשך שעה או שעתיים לפני שמכינים בגריל או על האש.