

# Кинза Маркет

Кинза  
Маркет

## Ростбиф с томатами, маринованным луком и салатным миксом

Сложность: **легко**



В инструкции

2 порции

Время  
приготовления

8 часов  
30 минут

Масса нетто

400 гр.

Пищевая ценность  
на 100 гр. продукта

белки 14 гр.

жиры 12 гр.

углеводы 3 гр.

калории 170 Ккал.

Состав набора:



Говяжья вырезка  
Су-вид



Специи



Масло  
растительное



Соевый соус



Лук репчатый  
красный



Микс салата



Томаты  
черри



Пакет  
для маринования

Инвентарь  
для приготовления:

- разделочная доска
- глубокая тарелка
- сковорода
- емкость для смешивания
- щипцы поварские
- ложка
- нож

Дополнительные  
ингредиенты:

- соль



Посмотрите  
видеоинструкцию на сайте  
[kinzamarket.ru](http://kinzamarket.ru)



Поднесите смартфон к QR коду  
уместив весь квадрат кода  
в камеру, произойдет  
считывание кода.

## Инструкция по приготовлению



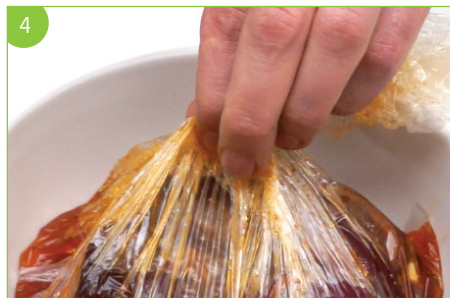
1. Обжарьте говяжью вырезку су-вид со всех сторон до золотисто-коричневого цвета.



2. Красный лук порежьте крупными кольцами.



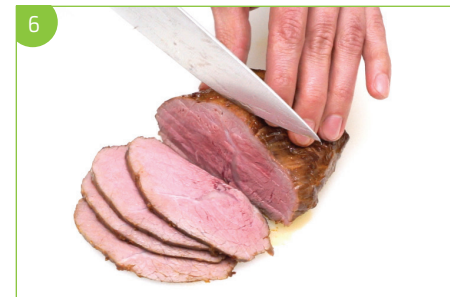
3. Положите обжаренную вырезку в целлофановый пакет для маринования. Отделите кольца нарезанного красного лука друг от друга, и положите их в пакет вместе с вырезкой. Туда же высыпьте специи и соль, влейте растительное масло и соевый соус.



4. Перемешайте ингредиенты внутри пакета для маринования, затем, слегка замотайте конец пакета и выдавите оставшийся внутри воздух.



5. После того как воздуха внутри пакета для маринования почти не осталось, уже основательно замотайте конец пакета. Убедившись, что содержимое пакета достаточно герметично, положите пакет в глубокую тарелку и уберите в холодильник на 8 часов.



6. Через 8 часов достаньте промаринованный ростбиф из пакета, и нарежьте его достаточно тонкими ломтиками. Получившийся в пакете маринад необходимо сохранить.



7. Нарежьте томаты черри ломтиками.



8. Положите нарезанные томаты в емкость для смешивания, добавьте туда же микс салата, лук из маринада, и 1 столовую ложку самого маринада. Перемешайте.



9. На тарелку «веером» выложите нарезанный ростбиф. В основание «веера» горкой положите перемешанный салат с маринованным луком из емкости для смешивания.

**Наслаждайтесь!**