

## **Ваш рецепт "ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ"**



Соевый соус перемешать с оливковым маслом и залить им тунца.

Если готовить для взрослого, можно добавить приправы, перца, тертого чеснока.

Мариновать 20-30 минут изредка переворачивая.

Разогреть на большом огне гриль или чугунный рашпер, смазанный маслом. Извлечь стейк из маринада и жарить уже на среднем огне 3-4 минуты.

Перевернуть и еще жарить столько же до готовности.

Подать с картофельным пюре и овощами.

### ***Для приготовления данного блюда Вам необходимо:***

---

*Стейк тунца - 200 г.*

*Соевый соус - 2 ст. л.*

*Оливковое масло - 1 ч.л.*

*Специи, перец, чеснок – по желанию*

*Подсолнечное масло для жарки*

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

[www.fingrill.ru](http://www.fingrill.ru)

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»