

## Стейк из говядины в соусе из черного перца (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

стейк из говядины - 1 шт.;  
**соус из черного перца** - 1 ст.л.;  
пищевая сода - 1 ч.л.;  
вода - 3 стакана;  
масло растительное - 1 ст.л. (для смазывания гриля);

### ИНГРЕДИЕНТЫ для маринада (на 1 стейк):

**светлый соевый соус** - 1/2 ст.л.;  
**Шаосинское вино** - 1/2 ст.л.;  
черный молотый перец - 1/2 ч.л.



1. Положить стейк из говядины в подходящую по объему емкость, посыпать содой и залить водой. Перевернуть несколько раз стейк в воде и оставить его отмокать на 30 – 60 минут.
2. Вынуть стейк из воды, ополоснуть его и обсушить бумажным полотенцем насухо.
3. Отбить стейк молоточком для мяса.
4. Замариновать стейк в смеси черного молотого перца, шаосинского вина и светлого соевого соуса минимум на 30 минут в холодильнике.
5. Обжарить на хорошо разогретом гриле, предварительно смазанном маслом, стейк с одной стороны, затем с другой.
6. Готовый стейк выложить на порционную тарелку (или на тебан\*), щедро сдобрить соусом из черного перца и подать горячим.

*\*Если предполагается подача блюда на тебанае, то тебан нужно предварительно разогреть в духовке при 200°C за 20 минут до подачи блюда на стол. Стейк нужно немного не дожарить, с учетом того, что подача его будет на горячем чугунном блюде и он «дойдет» уже на столе.*