

## Ингредиенты:

Свиная корейка без кости –

2 кг

Соевый соус – 150 мл

Вода – 150 мл

Чеснок – 2 головки

Корень имбиря – 100 г

Перец чили красный – 1

шт. (по вкусу)

Перец свежемолотый – по

вкусу

Количество порций: 3

## Этап приготовления:

Подготавливаем необходимые продукты.

Для сервировки блюда я буду использовать смесь четырёх сортов риса и зелёный лук.

Нарезаем корейку на стейки толщиной около 3 см. Выкладываем их в ёмкость для маринования. Отмечу, что для маринования, особенно длительного, необходимо использовать эмалированную, стеклянную, глиняную или керамическую посуду. Связано это с тем, что кислоты, содержащиеся в маринаде, не оказывают никакого негативного воздействия на перечисленные материалы.

Чеснок нарезаем произвольными кусочками. Корень имбиря нарезаем продолговатыми полосками (можете его даже не очищать, в пищу он всё равно использоваться не будет). Красный перец чили разрезаем на 2 части, избавляем от семян и нарезаем полукольцами.

Возвращаемся к ёмкости с мясом. Приправляем его черным молотым перцем. Добавляем чеснок, корень имбиря и перец чили. Добавляем в ёмкость для маринования 150 мл соевого соуса и 150 мл кипяченой воды.

Перемешиваем всё содержимое ёмкости, закрываем крышкой и оставляем свинину мариноваться на ночь.

Разжигаем угли в гриле. Пока они разжигаются, извлекаем стейки из маринада. Удаляем с их поверхности все овощи. Просушиваем стейки бумажным полотенцем.

Обжариваем свиные стейки на гриле (на прямом среднем жаре, часто переворачивая мясо) приблизительно по 15-20 минут, пока температура внутри стейков не достигнет 75 градусов (проверяем с помощью кулинарного термометра). Как только это произойдёт, снимаем стейки с огня и подаём на стол.

В этот раз я сервировал стейки с отварным рисом и зелёным луком.