



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Do steku

4 szt.	Stek z antrykotu (ok. 250 g)
4 łyżki	Olej słonecznikowy
4 szt.	Pieczycwo typu pita
2 szt.	Pomidor na gałązce
4 szt.	Liście sałaty
4 łyżeczki	♦ Grill do Karkówki mieszanka przypraw

Na sos czosnkowy

200 g	Kwaśna śmietana
100 g	Majonez
1 łyżeczka	♦ Czosnek granulowany
1 łyżeczka	♦ Tymianek otarty
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty

Stek z antrykotu z sosem czosnkowym w chlebkach pita

⌚ 30—40 Min   

Przygotowanie

- 1 Opłucz steki chłodną wodą i dokładnie osusz. Zmieszaj mieszankę przypraw Grill do Karkówki Kotányi z olejem, aby przygotować marynatę. Natrzyj steki marynatą i pozostaw do czasu, aż nabiorą aromatu.
- 2 Zmieszaj dokładnie składniki do sosu czosnkowego i schładzaj sos do momentu, aż będzie gotowy do użycia
- 3 Opiekaj steki przez około 3–6 minut z każdej strony, w zależności od ich grubości i preferowanego stopnia wysmażenia steku, a następnie przypraw solą i pieprzem. Potem przykryj i odstaw na 5 minut.
- 4 Na grillu szybko podgrzej po obu stronach pieczywo typu pita. Pokrój pomidory na plasterki. Opłukaj liście sałaty.
- 5 Pokrój steki w plasterki. Rozkrój pieczywo pita i wypełnij je sałatą, stekiem, plasterkami pomidorów i sosem czosnkowym. Podawaj na talerzach z resztą sosu czosnkowego.

