



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

4 kus	Rib eye steak (približne 250 g)
4 PL	Slniečnicový olej
4 kus	Pita chleby
2 kus	Paradajky, na strapci
4 kus	Listy šalátu
4 ČL	♦ Grilovacie korenie údené

Na cesnakovú omáčku

200 g	Kyslá smotana
100 g	Majonéza
1 ČL	♦ Cesnak granulovaný
1 ČL	♦ Tymian sušený
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

Chlieb pita s rib eye steakom a cesnakovou omáčkou

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Rib eye steak (približne 250 g) opláchnite studenou vodou a dobre osušte. Zmiešajte zmes Kotányi Grill Chop s olejom a vytvorte marinádu. Potrite steak touto marinádou a nechajte odležať, kým nebude pripravený na grilovanie.
- 2 Dôkladne premiešajte prísady na cesnakovú omáčku a odložte ju do chladničky, kým nebude pripravená na podávanie.
- 3 Rib eye steak grilujte z oboch strán asi 3 – 6 minút v závislosti od hrúbky a požadovaného stupňa prepečenia a dochuťte soľou a korením. Potom prikryte a nechajte 5 minút odpočívať.
- 4 Na grile krátko zohrejte chleby pita z oboch strán. Nakrájajte paradajky na kolieska. Opláchnite listy šalátu.
- 5 Nakrájajte steak na plátky. Rozrežte chleby pita a každý naplňte listom šalátu, steakom, nakrájanými paradajkami a cesnakovou omáčkou. Naservírujte na tanieri a podávajte so zvyškom omáčky.

