



Lepinje z bržolnim steakom in česnovo omako

⌚ 30–40 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kosi	Rib-eye steakov oz. bržolnih steakov (po pribl. 250 g)
4 žlice	Sončničnega olja
4 cele	Lepinje
2 cela	Paradižnika v grozdu
4 celi	Listi glavnote solate
4 žličke	♦ Žar kotlet, začimbna mešanica

Za česnovo omako

200 g	Kisle smetane
100 g	Majoneze
1 žlička	♦ Česen zrnasti
1 žlička	♦ Timijan zdrobljeni
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

- 1 Steake splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnato brisačo. Začimbno mešanico za kotlete na žaru Kotányi zmešajte z oljem, da dobite marinado. Z njo natrite steake in jih pustite počivati v marinadi, da se meso prepoji.
- 2 Sestavine za česnovo omako dobro zmešajte, nato pa omako postavite v hladilnik, dokler je ne boste potrebovali.
- 3 Steake na žaru pecite pribl. 3–6 minut na obeh straneh – odvisno od njihove debeline in zelene stopnje zapečenosti. Nato začinite s soljo in poprom. Ko so pečeni, jih pokrijte in pustite počivati 5 minut.
- 4 Na žaru hitro na obeh straneh segrejte lepinje. Paradižnika narežite na rezine. Solatne liste splaknite.
- 5 Steake narežite na rezine. Z nožem razprite lepinje ter vsako nadevajte z listom solate, steakom, rezinami paradižnika in česnovo omako. Nadevane lepinje položite na krožnike in jih postrezite s preostankom omake.

