



Odrezak s krušnim ražnjićima i čimičurijem

⌚ 60–120 Min   

Priprema

- 1 Isperite odreske od slabina hladnom vodom i osušite kuhinjskim papirnatim ručnikom. Namažite odreske od slabina začinskom mješavinom Kotányi Grill Smoked i uljem od suncokreta i ostavite da se marinira.
- 2 Za pripremu ražnjića od kruha: Pomiješajte sve suhe sastojke, oblikujte udubljenje, ulijte u njega toplu vodu i maslinovo ulje te polako vilicom miješajte od ruba prema unutra. Mijesite tijesto oko 5 minuta i zatim ostavite na toplom mjestu da se diže najmanje 30 minuta. (Što se dulje diže – to bolje.)
- 3 Za pripremu umaka čimičuri: Pomiješajte sve sastojke.
- 4 Nakon dizanja oblikujte tijesto za kruh u tanke rollice i svaku od njih omotajte oko drvenog ražnjića. Namažite ražnjiće od kruha maslinovim uljem i roštiljajte na umjerenj vatri nekoliko minuta sa svih strana da se malo stisnu i da ostanu otisci roštilja. Začinite pečene ražnjiće od kruha po želji začinskom mješavinom Kotányi Grill Magic Dust.
- 5 Pecite odreske približno 3 – 6 minuta sa svake strane, ovisno o njihovoj debljini te o tome koliko ih jako želite ispeći, a potom začinite solju i paprom. Zatim ih pokrijte i ostavite da se odmore najmanje 5 minuta.
- 6 Servirajte odreske s ražnjićima od kruha i umakom čimičuri i poslužite. Savjet: čimičuri možete čuvati u hladnjaku nekoliko dana, što znači da ga možete napraviti unaprijed!

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za kebab od kruha

- 4 kom. Odrezaka od govedih slabina (oko 250 g)
- 4 čajne žličice ♦ Grill Smoked
- 4 jušne žlice Suncokretova ulja

Za ražnjiće od kruha

- 500 g Brašna
- 1 paketić Kvasca, suhog (7 g)
- 2 jušne žlice Maslinova ulja
- 250 ml Vode, mlake
- 3 čajne žličice ♦ Grill Magic Dust
- 1 čajna žličica ♦ Morska sol gruba
- Drveni ražnjići

Za umak čimičuri

- 1 čajna žličica ♦ Morska sol gruba
- 0.5 čajne žličice ♦ Papar crni mljeveni
- 1 čajna žličica ♦ Češnjak u granulama
- 0.5 čajne žličice ♦ Luk u granulama
- 3 čajne žličice ♦ Peršin usitnjeni
- 2 čajne žličice ♦ Majčina dušica usitnjena
- 2 čajne žličice ♦ Origano usitnjeni
- 2 kom. ♦ Lovorov list cijeli
- 50 ml Octa (npr. bijelog vinskog)

octa)

50 ml

Maslinova ulja

