



# Odrezak s krušnim ražnjićima i čimičurijem

🕒 60–120 Min

## Priprema

### 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

- 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 toplov 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 rolice i svaku od njih omotajte oko drvenog ražnjića. Namažite ražnjiće od kruha maslinovim uljem i roštiljajte na umjerenoj 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!



octa)

50 ml      Maslinova ulja

