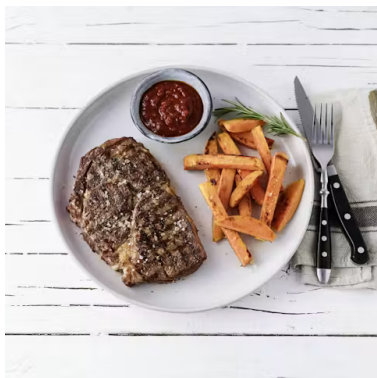




Odrezak s pomfritom od batata i umakom Magic Dust

⌚ 45–60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Pomiješajte Kotányi Grill Magic Dust sa suncokretovim uljem kako biste dobili marinadu. Premažite njome bržolne steakove i ostavite da se prožimaju dok ne budu spremni za pečenje.
- 2 Ogulite batate i narežite ih kao pomfrit. Ostavite ih da se natapaju u velikoj zdjeli vode sat vremena ako je to moguće. Dobro isperite batate, osušite ih, začinite solju i paprom te dodajte malo maslinova ulja i Kotányi Ružmarina. Posipajte škrobom.
- 3 Postavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje (komadi se ne smiju dodirivati) i pecite 15 – 20 minuta u pećnici koju ste prethodno zagrijali na 250 °C (482 °F) bez upotrebe ventilatora.
- 4 Za pripremu umaka Magic Dust: Ogulite i sitno nasjeckajte ljutiku. Pržite u posudi s maslinovim uljem i deglazirajte sokom od jabuka. Dodajte Kotányi Grill Magic Dust, a zatim pojačajte vatru da zakuha. Dodajte koncentrat rajčice i pustite da se zgusne. Začinite solju i paprom.
- 5 Bržolni steak pecite približno 3 – 6 minuta sa svake strane, ovisno o njihovoj debljini te o tome koliko ga jako želite ispeći, a zatim začinite solju i paprom. Zatim ga pokrijte i ostavite da se odmori najmanje 5 minuta.
- 6 Servirajte odreske s pomfritom od batata i umakom Magic Dust te poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom.	Bržolnih steakova (oko 250 g)
4 čajne žličice	♦ Grill Magic Dust
4 jušne žlice	Suncokretova ulja
800 g	Batata
	Maslinova ulja
1 čajna žličica	♦ Ružmarin mljeveni
	♦ Morska sol gruba
	♦ Papar crni mljeveni
	Škroba, npr. kukuruznog

Za umak Magic Dust

1 kom.	Luka ljutike
1 jušna žlica	Maslinova ulja
200 ml	Soka od jabuka
1 čajna žličica	♦ Češnjak u granulama
2 čajne žličice	♦ Grill Magic Dust
2 jušne žlice	Pirea od rajčice

