



Пита со стейком рибай и чесночным соусом

🕒 30–40 Мин.   

Способ приготовления

- 1 Промойте стейки рибай под холодной водой и промокните насухо. Для маринада смешайте приправу для гриля и шашлыка для аппетитного стейка Kotányi и масло. Натрите стейки маринадом и дайте настояться.
- 2 Тщательно смешайте ингредиенты для чесночного соуса и охладите перед подачей.
- 3 Обжарьте стейки рибай с обеих сторон в течение 3–6 минут в зависимости от их толщины и того, как вы любите готовить стейк. Добавьте соль и перец. Затем накройте крышкой и подождите 5 минут.
- 4 Быстро обжарьте пиру с обеих сторон на гриле. Нарежьте помидоры ломтиками. Промойте листья салата.
- 5 Нарежьте стейки. Разрежьте пиру и положите внутрь лист салата, стейк, нарезанные помидоры и чесночный соус. Подавайте с оставшейся частью соуса.

Ингредиенты 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

4 шт. Стейки рибай (ок. 250 г)

4 ст. л. Подсолнечное масло

4 шт. Пита

2 шт. Помидоры на ветке

4 шт. Листья салата-латука

4 ч. л. ◆ Приправа для гриля и шашлыка для аппетитного стейка

Чесночный соус

200 г Сметана

100 г Майонез

1 ч. л. ◆ Чеснок измельченный

1 ч. л. ◆ Тимьян (Чабрец) измельченный

1 щепотка ◆ Соль морская

1 щепотка ◆ Перец черный горошок

