

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 горошек

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 питу с обеих сторон на гриле. Нарежьте помидоры ломтиками. Промойте листья салата.
5. Нарежьте стейки. Разрежьте питу и положите внутрь лист салата, стейк, нарезанные помидоры и чесночный соус. Подавайте с оставшейся частью соуса.