



Пита с рибай стек и чеснов сос

⌚ 30–40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Рибай стекове (приблизително 250 г)
4 с.л.	Слънчогледово олио
4 бр.	Питки
2 бр.	Домати
4 бр.	Листа от маруля
4 ч.л.	♦ Грил пържолы

За чесновия сос

200 г	Заквасена сметана
100 г	Майонеза
1 ч.л.	♦ Чесън на гранулы
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Изплакнете рибай стековете със студена вода и подсушете добре. Комбинирайте микса Грил пържолы на Kotányi с олиото, за да образувате марината. Поставете стековете в маринатата, като я втриете леко в месото и оставете за около 20/30 минути да се маринова в хладилника.
- 2 Смесете съставките за чесновия сос и го приберете в хладилника, докато пригответе останалите неща.
- 3 Гриловайте рибай стековете за около 3–6 минути от двете страни, в зависимост от това колко са дебели и колко готова харесвате пържолата си. Овкусете със сол и пипер на вкус. Покрийте стековете с капак и ги оставете настрана за 5 минути.
- 4 Затоплете питките за кратко на грила от двете страни. Нарезете домати на тънки кръгчета. Измийте листата на марулята.
- 5 Нарезете пържолите. Отворете питките и ги напълнете с маруля, стек, домати и чеснов сос. Сервирайте с останалата част от сosa, за тези, които обичат повече чесън.

