



# Пита с рибай стек и чеснов сос

⌚ 30–40 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|        |  |
|--------|--|
| 4 бр.  | Рибай стекове<br>(приблизително 250 г) |
| 4 с.л. | Слънчогледово олио                     |
| 4 бр.  | Питки                                  |
| 2 бр.  | Домати                                 |
| 4 бр.  | Листа от маруля                        |
| 4 ч.л. | ♦ Грил пържол                          |

#### За чесновия сос

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 200 г  | Заквасена сметана      |
| 100 г  | Майонеза               |
| 1 ч.л. | ♦ Чесън на гранули     |
| 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 пържол 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 соса, за тези, които обичат повече чесън.

