



Rib-eye steak u pita pogači s umakom od češnjaka

⌚ 30–40 Min 

Priprema

- 1 Bržolni steak isperite hladnom vodom i dobro osušite tapkajući papirom. Pomiješajte Kotányi Grill Kotlet s uljem kako biste dobili marinadu. Namažite meso marinadom i ostavite da se upija dok ne bude spremno za pečenje.
- 2 Dobro pomiješajte sastojke za umak od češnjaka i rashladite ga prije upotrebe.
- 3 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.
- 4 Brzo zagrijte obje strane pita pogače na roštilju. Narežite rajčice. Operite listove salate.
- 5 Narežite odreske. Otvorite pita pogače i napunite ih listovima salate, mesom, narezanom rajčicom i umakom od češnjaka. Poslužite na tanjurima uz ostatak umaka.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom.	Bržolnih steakova (oko 250 g)
4 jušne žlice	Suncokretova ulja
4 kom.	Pitta pogače
2 kom.	Rajčica, na peteljci
4 kom.	Listova zelene salate
4 čajne žličice	♦ Grill Kotlet Mješavina Začina

Za umak od češnjaka

200 g	Kiselog vrhnja
100 g	Majoneze
1 čajna žličica	♦ Češnjak u granulama
1 čajna žličica	♦ Majčina dušica usitnjena
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

