



Sirloin steak z drobtinami, suhim sadjem in pisano zelenjavo

🕒 50–60 Min 🍷🍷🍷

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za steak

3 kosi	Sirloin steakov (vsak približno 320g)
1 žlica	Rastlinskega olja
3 žlice	♦ Steak, poprova začimbna mešanica

Za skorjo

40 g	Zmehčanega masla
75 g	Drobtin belega kruha
2 žlici	Sesekljanega suhega sadja (npr. marelice, brusnice)
1 žlici	Nasekljan svež peteršilj
2 žlici	Rastlinskega olja
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za zelenjavno prilogo

1	Brokoli
1	Cvetača
3	Korenček
3 žlice	Naribanih mandljev
1 žlica	Masla
3 tbsp	♦ Provansalska zelišča

Za krompir

4	Čvrsto kuhani krompirji
1 žlica	Rastlinskega olja

- 1 Operite krompir in ga skuhajte v slani vodi.
- 2 Brokoli in cvetačo narežite na koščke. Olupite korenje in ga narežite na paličice dolge 2–3 cm.
- 3 Ločeno blanširajte vsako vrsto zelenjave v slani vodi, nato pa jo ohladite v ledeni kopeli.
- 4 Olupite kuhan krompir in ga narežite na majhne kocke ali kroglice.
- 5 Goveje steake prerežite na pol in začinite s začimbno mešanico za steak. Na ponvi na malo olja popecite 6 kosov mesa z obeh strani. Nato 6 minut pecite v pečici pri 170 °C.
- 6 Pečico segrejte na 240 °C z gretjem od zgoraj, medtem pa pustite meso počivati.
- 7 Na ponvi popecite mandlje, dokler rahlo ne porjavijo. Brokoli, cvetačo in korenje v ponvi premešajte z maslom ter začinite a provansalskimi zelišči Kotányi. Pred serviranjem potresite z mandlji.
- 8 Krompir na ponvi prepražite z oljem, dokler ni enakomerno zapečen.
- 9 Za skorjo zmešajte vse sestavine in meso premažite z mešanico. Postavite v pekač premazan z oljem, in pecite nekaj minut.

