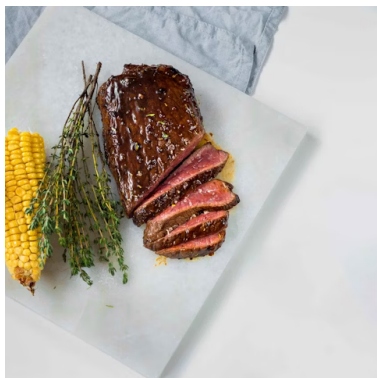




Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Black Angus Ръмп стек
1 с.л.	♦ BBQ Пушено
2 с.л.	Соев сос
4 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	Мед
1	Царевица
4 с.л.	Масло
	Прясна мащерка/ розмарин
2	Скилидки чесън

Стек Black Angus

⌚ 55—65 Минути



Подготовка

- 1 Пригответе маринатата като в купичка смесите микс BBQ Пушено Kotányi, соевия сос, зехтина и меда и разбъркайте добре.
- 2 Измийте месото и го подсушете. Сложете го в дълбока чиния и изсипете маринатата. Оставете за около 20 минути.
- 3 Обелете и нарежете скилидките чесън на половинки.
- 4 Нагорещете тиган на котлона и сложете чесъна и стръка мащерка заедно със стека. Гответе от всяка страна по 2 минути.
- 5 Когато обърнете от втората страна стека, добавете 2-3 с.л. масло в тигана и с лъжица залейте вече изпечената страна на месото. Свалете от огъня и извадете месото и чесъна от тигана. Оставете за около 10 минути без да разрязвате.
- 6 Ако имате още останала марината, прибавете я в тигана и я разбъркайте с мазнината вътре. Намажете месото и разрежете.
- 7 Царевицата може да пригответе на фурна за 20 минути или на тиган с малко масло.

