Steak kenyérnyársakkal és Chimichurrival

60—120 Perc

Elkészítés

1 Öblítsd le a karajszeleteket hideg vízzel, és töröld szárazra. Dörzsöld be a karajszeleteket a Kotányi Texas BBQ füstös szárazpác (rub) keverékkel és napraforgóolajjal, majd hagyd bepácolódni.

2 A kenyérnyársak elkészítése: keverd össze az összes száraz hozzávalót, formálj egy mélyedést a középbe, öntsd bele a kézmeleg vizet és az olívaolajat, majd villával lassan dolgozd el a lisztet szélétől befelé. Gyúrd a tésztát kb. 5 percig, majd hagyd meleg helyen legalább 30 percig kelni (minél tovább, annál jobb).

3 A chimichurri szósz elkészítése: keverd össze az összes hozzávalót.

4 Formázz vékony tekercseket a megkelt kenyértésztából, és mindegyik tekercset csavard egy fanyárs köré. A kenyérnyársakat kend meg egy kevés olívaolajjal, és mérsékelt tűzön grillezd néhány percig minden oldalról, amíg a nyársak össze nem zsugorodnak és szépen meg nem sülnek. A megsült kenyérnyársakat ízlés szerint fűszerezd egy kevés Kotányi Grill barbecue fűszerkeverékkel.

5 Grillezd a steakeket mindkét oldalukon körülbelül 3-6 percig, attól függően, hogy milyen vastagok, és hogyan szereted a karajt sütni, majd fűszerezd sóval és borssal. Ezután fedd le, és pihentesd 5 percig.

6 Tálald a karajt a kenyérnyársakkal és a chimichurri mártással, majd tálald.

TIPP: A chimichurri szósz több napig eláll a hűtőben, így akár előre is elkészítheted.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

4 db	Rövid karajszelet (kb. 250 g)
4 tk	Texas BBQ füstös rub, szárazpác
4 ek	Napraforgó olaj

A kenyérnyárshoz

500 g	Liszt
1 csomag	Szárított élesztő (7g)
2 ek	Olívaolaj
250 ml	Szobahőmérsékletű víz
3 tk	Grill barbecue fűszerkeverék
1 tk	Tengeri só, durva szemű
	Saslik nyárs

A chimichurri szószhoz

1 tsp.	Tengeri só, durva szemű
0.5 tsp.	Feketebors, őrölt
1 tsp.	Fokhagyma granulátum
3 tsp.	Petrezselyem, szeletelt
2 tsp.	Kakukkfű, morzsolt
2 tsp.	Oregánó, morzsolt
2 Stk.	Babérlevél, egész
50 ml	Vinegar (e.g. white wine vinegar)
50 ml	Olive oil