



Steak s chlebovými špízy a Chimichurri

⌚ 60–120 Min   

Preparation

- 1 Steaky opláchněte studenou vodou a osušte. Potřete steaky směsí Kotányi Gril uzený a slunečnicovým olejem a nechte je marinovat.
- 2 Příprava chlebových špízů: Vymíchejte všechny suché ingredience, vytvořte důlek, zalijte teplou vodou a olivovým olejem a pomalu propracovávejte vidličkou směrem od okraje dovnitř. Těsto hněťte asi 5 minut a poté nechte na teplém místě kynout nejméně 30 minut (čím déle, tím lépe).
- 3 Příprava omáčky chimichurri: Všechny ingredience smíchejte dohromady.
- 4 Z vykynutého těsta vytvarujte tenké válečky a každý z nich obtočte kolem dřevěné špejle. Chlebové špízy potřete olivovým olejem a grilujte na mírném ohni několik minut ze všech stran, dokud se nesrazí a nebudou pěkně propečené. Hotové špízy ochuťte podle chuti směsí koření Kotányi Gril.
- 5 Steaky grilujte asi 3–6 minut z obou stran podle toho, jak jsou silné a jak je máte rádi propečené, a poté je osolte a opepřete. Pak je přikryjte a nechte 5 minut odpočívat.
- 6 Steaky obložte chlebovými špízy a omáčkou chimichurri a podávejte. Tip: Omáčku chimichurri můžete uchovávat v lednici několik dní, takže si ji můžete připravit předem!

Ingredients 4 Portions

♦ = Kotányi Produkce

Na steaky

- 4 ks. Krátké steaky z hřbetu (cca 250 g)
- 4 čaj.lž. ♦ archive: Gril Uzený
- 4 pol.lž. Slunečnicový olej

Na chlebové špízy

- 500 g Mouka
- 1 bal. Droždí, sušené (7 g)
- 2 pol.lž. Olivový olej
- 250 ml Voda, vlažná
- 3 čaj.lž. ♦ Gril
- 1 čaj.lž. ♦ Mořská sůl s jódem
- Dřevěné špejle

Na chimichurri omáčku

- 1 čaj.lž. ♦ Mořská sůl s jódem
- 0.5 čaj.lž. ♦ Pepř černý mletý
- 1 čaj.lž. ♦ Česnek granulovaný
- 0.5 čaj.lž. ♦ Cibule granulovaná
- 3 čaj.lž. ♦ Petržel – krájená nat'
- 2 čaj.lž. ♦ Tymián drhnutý
- 2 čaj.lž. ♦ Oregáno drhnuté
- 2 ks. ♦ Bobkový list celý
- 50 ml Ocet (např. bílý vinný ocet)
- 50 ml Olivový olej

