

Steak s chlebovými špízy a Chimichurri

60—120 Min

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

Na steaky

4 ks.	Krátké steaky z hřbetu (cca 250 g)
4 čaj.lž.	Uzená směs na maso
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 nať
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

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!

