



Steak s kruhovimi nabodali in omako čimičuri

🕒 60–120 Min

Priprava

Sestavine 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

Za kruhova nabodala

4 kosi	Ramsteka (debeli zrezki po pribl. 250 g)
4 žličke	◆ Žar smoked, začimbna mešanica
4 žlice	Sončničnega olja

Za kruhova nabodala

500 g	Moke
1 zavitek	Suhega kvasa (7 g)
2 žlici	Oljčnega olja
250 ml	Mlačne vode
3 žličke	◆ Žar magic dust, začimbna mešanica
1 žlička	◆ Morska sol jodirana
	Lesena nabodala

Za omako čimičuri

1 žlička	◆ Morska sol jodirana
0.5 žličke	◆ Poper črni mleti
1 žlička	◆ Česen zrnasti
0.5 žličke	◆ Čebula zrnasta
3 žličke	◆ Peteršilj zdrobljeni
2 žlički	◆ Timijan zdrobljeni
2 žlički	◆ Origano zdrobljeni
2 cela	◆ Lovorjevi listi
50 ml	Kisa (npr. bel vinski kis)
50 ml	Oljčnega olja

