



Steak s kruhovimi nabodali in omako čimičuri

🕒 60–120 Min 🍷🍷🍷

Priprava

- 1 Ramsteke splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnatimi brisačami. Nato jih natrite z začimbno mešanico Žar smoked Kotányi in sončničnim oljem ter pustite, da se okusi premešajo.
- 2 Priprava kruhovitih nabodal: Dobro zmešajte vse suhe sestavine, oblikujte jamico ter vanjo vlijte toplo vodo in oljčno olje. Nato z vilicami od roba proti notranjosti počasi vmešajte suhe sestavine k mokrim. Testo dobro gnetite pribl. 5 minut, nato pa ga postavite na toplo mesto in pustite vzhajati najmanj 30 minut. (Čim dlje, tem bolje.)
- 3 Priprava omake čimičuri: Dobro zmešajte vse sestavine.
- 4 Ko je testo vzšlo, ga oblikujte v tanke kolute, nato pa po enega navijte okrog lesenega nabodala. Kruhova nabodala premažite z oljčnim oljem in jih pri zmerni vročini na žaru pecite nekaj minut z vseh strani, dokler ne narastejo in dobijo lepih sledi od pečenja. Gotova kruhova nabodala po okusu začinite z nekaj začimbne mešanice Žar Magic dust Kotányi.
- 5 Steake na žaru pecite pribl. 3–6 minut na obeh straneh – odvisno od njihove debeline in zelene stopnje zapečenosti. Nato začinite s soljo in poprom. Ko so pečeni, jih pokrijte in pustite počivati 5 minut.
- 6 Steake in kruhova nabodala preložite na krožnike ter postrezite skupaj z omako čimičuri. Nasvet: Omako čimičuri lahko več dni hranite v hladilniku, zato jo lahko pripravite tudi vnaprej.

Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

Za kruhova nabodala

4 kosi	Ramsteke (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

