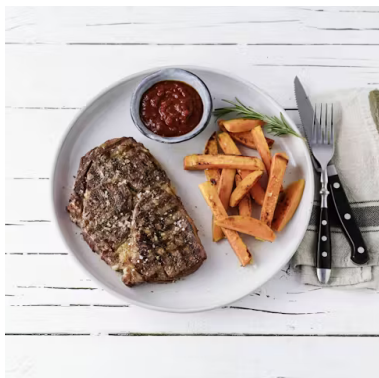




Steak s palčkami sladkega krompirja in Magic dust pomako

⌚ 45–60 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

4 kosi	Rib-eye steakov oz. bržolnih steakov (po pribl. 250 g)
4 žličke	🔥 Žar magic dust, začimbna mešanica
4 žlice	Sončničnega olja
800 g	Sladkega krompirja
	Oljčno olje
1 žlička	🔥
	🔥 Morska sol jodirana
	🔥 Poper črni mleti
	Škrob npr. koruzni škrob

Za Magic dust pomako

1 cela	Šalotka
1 žlica	Oljčnega olja
200 ml	Jabolčnega soka
1 žlička	🔥 Česen zrnasti
2 žlički	🔥 Žar magic dust, začimbna mešanica
2 žlici	Paradižnikovega koncentrata

- 1 Začimbno mešanico Žar Magic dust Kotányi zmešajte s sončničnim oljem, da dobite marinado. S slednjo natrite steake, katere nato do nadaljnje uporabe pustite počivati v marinadi, da se meso prepoji.
- 2 Sladki krompir olupite in narežite na palčke. Če je mogoče, ga 1 uro namakajte v veliki skledi vode. Krompirjeve palčke dobro splaknite, osušite, začinite s soljo in poprom ter zmešajte s kančkom oljčnega olja in rožmarinom Kotányi. Potresite s škrobom.
- 3 Krompir razporedite po nizkem pekaču, obloženem s papirjem za peko (palčke se med seboj ne smejo dotikati), in v predhodno segreti pečici pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite pribl. 15–20 minut na 250 °C.
- 4 Priprava pomake z začimbno mešanico Magic dust: Šalotko olupite in drobno sesekljajte. V kozici segrejte oljčno olje in popražite šalotko, da porumeni, nato pa zalijte z jabolčnim sokom. Dodajte začimbno mešanico Žar Magic dust Kotányi ter hitro zavrite. Dodajte paradižnikov koncentrat in pustite, da se zgosti. Začinite s soljo in poprom.
- 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, palčke sladkega krompirja in Magic dust pomako naložite na krožnike ter postrezite.

