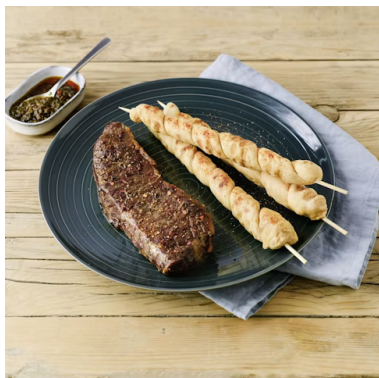




Стек с хлебни шишчета и чимичури

⌚ 60–120 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За стека

4 бр.	Стек от контрафиле (около 250 g)
4 ч.л.	♦ BBQ Пушено
4 с.л.	Слънчогледово олио

За хлебните шишчета

500 g	Брашно
1 опаковка	Мая, суха (7 g)
2 с.л.	Зехтин
250 ml	Вода, хладка
3 ч.л.	♦ BBQ Пушено
1 ч.л.	♦ Морска сол
	Дървени шишчета

За чимичури соса

1 ч.л.	♦ Морска сол
0.5 ч.л.	♦ Черен пипер, млян
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
3 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
2 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
2 ч.л.	♦ Риган, ронен
2 бр.	♦ Дафинови листа, цели
50 ml	Оцет (напр. бял винен оцет)
50 ml	Зехтин

- 1 Измийте стековете от контрафиле със студена вода и подсушете. Натрийте ги с BBQ Пушено на Kotányi и слънчогледово олио и оставете да се мариноват.
- 2 За да направите хлебните шишчета: Разбъркайте всички сухи съставки и оформете кладенче. Изсипете в кладенчето топла вода и зехтин и бавно започнете да смесвате със сухите съставки с помощта на вилка. Месете тестото за около 5 минути и след това оставете на топло място, за да втаса поне 30 минути. (Колкото по-дълго, толкова по-добре.)
- 3 За да направите сос чимичури: Разбъркайте всички съставки.
- 4 Оформете тънки рула от втасалото тесто за хляб и ги навийте около дървени шишчета. Намажете ги с малко зехтин и ги опечете на умерен огън за няколко минути от всички страни. Овкусете готовите хлебчета с BBQ Пушено на Kotányi.
- 5 Опечете пържолите на грил за около 3–6 минути от двете страни, в зависимост от това колко са дебели и колко готово предпочитате месото. След това овкусете със сол и черен пипер. Покрийте стековете с капак и ги оставете настрана за 5 минути.
- 6 Гарнирайте пържолите с хлебните шишчета и соса чимичури и сервирайте. Съвет: Сосът чимичури може да се съхранява в хладилника няколко дни, така че можете да го направите предварително!

