



Телешки стек със сладки картофи

⌚ 45–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Рибай стекове (приблизително 250 g)
4 ч.л.	♦ BBQ Пушено
4 с.л.	Слънчогледово олио
800 g	Сладки картофи
	Зехтин
1 ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян
	Нишесте напр. царевично нишесте
За соса	
1	Шалот
1 с.л.	Зехтин
200 ml	Ябълков сок
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
2 ч.л.	♦ BBQ Пушено
2 с.л.	Доматено пюре

- 1 Разбъркайте BBQ микса със слънчогледовото олио, за да направите марината. Втрийте в стековете и ги оставете да се овкусят до готовност за употреба.
- 2 Обелете и нарежете сладките картофи. Оставете ги да се накиснат в голяма купа с вода за един час, ако е възможно. Изплакнете добре картофите, подсушете, подправете със сол и черен пипер и разбъркайте със зехтин и розмарин на Kotányi. Поръсете с нишесте.
- 3 Поставете върху тава за печене, покрита с хартия за печене (картофите не трябва да се допират), и печете в предварително загрята фурна за около 15–20 минути на 250°C (482 ° F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната.
- 4 За да направите соса: Обелете и нарежете шалота на ситно. Задушете в тиган със зехтин и използвайте ябълковия сок за деглазиране. Добавете BBQ Пушено на Kotányi, след което оставете да заври. Изсипете и доматиеното пюре. Изчакайте да се сгъсти. Овкусете със сол и черен пипер.
- 5 Гриловайте рибай стековете за около 3–6 минути от двете страни, в зависимост от това колко са дебели и колко готова харесвате пържолата си. Овкусете със сол и пипер на вкус. Покрийте стековете с капак и ги оставете настрана за 5 минути.
- 6 Сервирайте стековете със соса и сладките картофи.

