



Surf & Turf Takosi

🕒 – Min 🍷🍷🍷

Priprava

1 Dan prej:

Začinite govedino z morsko soljo in zdrobljenim poprom, nato jo dobro popecite z vseh strani na sončničnem olju. Pustite, da se ohladi, nato jo vtrite z mešanico fajita in premažite s čilijevim oljem.

Govedino vakuumsko zaprite in pustite, da počiva v hladilniku vsaj 24 ur.

Redkvice narežite na četrtine, rdečo čebulo pa drobno sesekljajte. Postavite jih v visok kozarec s pokrovom. Na hitro zavrite gorčična semena, sladkor, kis in 200 ml vode, dokler se sladkor ne raztopi.

Vročo raztopino prelijte čez redkvice, zaprite kozarec in pustite stati vsaj 24 ur.

2 Na dan serviranja:

Dušeno govedino kuhajte na sous vide način 4 ure na 95°C. Mešajte fižol z limoninim oljem in koriandrovimi listi, nato začinite s soljo in poprom.

Govedino skupaj z vsemi sokovi postavite v posodo in jo raztrgajte z vilicami.

Začinite kozice s soljo in poprom ter jih na hitro popecite v malo olja.

Koruzne tortilje na kratko segrejte, nato jih eno za drugo napolnite z govedino, kozicami, fižolom in redkvicami. Na vrh dodajte žlico kisle smetane, posujte s čilijem in okrasite s koriandrom.

Sestavine 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za takose

1 kg	Govejega plečeta
20	Kozic
10	Koruznih tortilj
250 g	Kisle smetane
20 g	♦ Sol zeliščna jedilna
10 g	♦ Poper pisani celi
30 g	♦ Fajita, začimbna mešanica
50 ml	Kotányi čilijevega olja
12 žlici	Kotányi zdrobljenih feferončkov

Za redkvice

250 g	Redkvic
1 rdeča	Čebula
100 g	Sladkorja
100 ml	Balzamičnega jabolčnega kisa
	Brusnice

Za fižol

250 g	Kuhanega belega fižola
30 ml	Kotányi limoninenga olja
1.5 žlice	♦ Koriander listi rezani
	Svež koriander
	Sončnično olje
	♦ Poper črni celi
	♦ Morska sol jodirana

