COOKIT

Rib eye steak s chimichuri salsou

a opečenými bramborami se slaninou a čedarem

2 PORCE | 30 MINUT | UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

- velká pánev
- střední pánev
- miska
- prkénko na krájení
- nůž
- vařečka

Seznam dodaných surovin:

- 400 g rib eye steaků
- 300 g mini brambor sous vide
- 60 ml olivového oleje
- 50 g slaniny
- 40 g sýru čedar
- 15 g šalotky
- 10 g česneku
- 10 g směsi chimichury
- 10 g hladkolisté petržele
- 1 ks limetky

Suroviny, které nejsou součástí dodávky. Použijte z vlastní spižírny nebo si u nás objednejte.

- špetka hrubého pepře
- špetka soli na dochucení
- papírový kuchyňský ubrousek

Příprava před vařením

- Maso vybalíme, osušíme, střed bílého tuku rozmáčkneme prsty a necháme 10 minut v pokojové teplotě odležet.
- Několik lístků petržele odložíme stranou.
- Česnek, čedar, slaninu, šalotku a petržel nakrájíme najemno.
- Vymačkáme šťávu z limetky do misky.
- Brambory překrojíme na polovinu.

Příprava salsy

- Do misky s limetkovou šťávou přidáme šalotku, chimichuri směs, petržel, česnek a 2/3 olivového oleje.
- Vše promícháme o dle potřeby dochutíme solí.

Příprava steaků

- Střední pánev bez oleje rozehřejeme na vysoký stupeň a vložíme maso.
- Snížíme teplotu na střední stupeň a opékáme z každé strany 3 minuty na propečení steaku medium.
- Vypneme vařič, maso osolíme, opepříme a necháme na pánvi ještě 2 minuty uležet.

Příprava brambor

- Ve velké pánvi rozehřejeme zbývající 1/3 oleje na vyšší stupeň.
- Vložíme brambory rozkrojenou stranou dolů a opékáme 2 minuty.
- Brambory následně otočíme.

Příprava brambor

- Snížíme teplotu na střední stupeň, vložíme slaninu a opékáme 1 minutu.
- Přidáme čedar a necháme 30 sekund rozpustit.
- Vypneme vařič a servírujeme.

Servírování

- Brambory rozdělíme na talíře, přidáme steak a zalijeme salsou.
- Ozdobíme lístky petržele.
- Dobrou chuť.