

Stek Rib Eye z nadziewanymi batatami



Autor: **konhambos**
Przepisów: **368** Ocena: **7124**



3-4 os.



60 min



łatwe



drogie



Składniki:

- 600 g steku Wagyu Rib Eye*
- sól w płatkach
- 2 duże bataty (lub ziemniaki)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 250 g bekonu
- 3 dymki
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 duży pomidor
- 150 g kukurydzy
- 150 g czerwonej fasoli
- 6 łyżek sosu Texicana Salsa z chili
- 2 łyżeczki przyprawy Taco & Burrito**
- 1 łyżka soku z cytryny
- 250 g jogurtu (3,5%)
- 2 szczypty soli
- 2 łyżki szczypiorku
- 2 łyżki natki pietruszki
- 2 łyżki rzeżuchy

Sposób przygotowania:

- 1 * Stek Rib Eye jest wycięty z przedniej części wysokiego zebra. Kawalek można rozpoznać po dobrze widocznym tłustym "oku". Dzięki marmurkowatości i drobnym osadom tłuszczu (tzw. tłuszcz śródmięśniowy) stek pozostaje bardzo soczysty i aromatyczny podczas grillowania lub pieczenia.

** Taco & Burrito to mieszanka przypraw w stylu meksykańskim w której skład wchodzi: sól morską, cebula, granulowana czerwona papryka, czosnek, chili, wędzone jalapeno, słodka papryka, oregano, kumin, czarny pieprz i wędzona papryka.



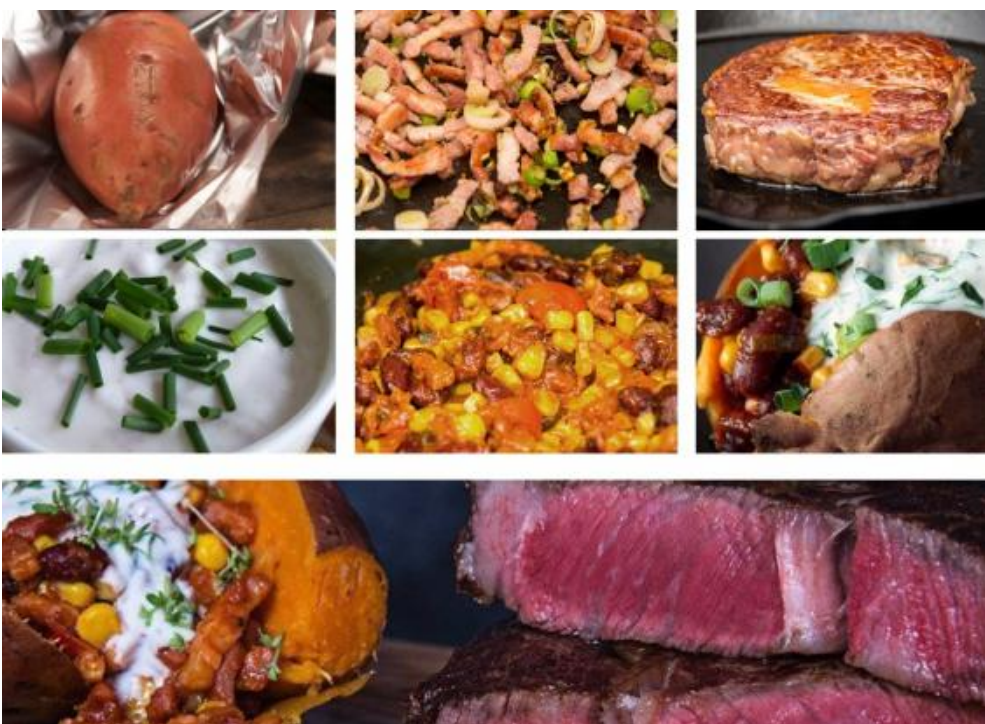
2 Rozgrzać piekarnik do ok. 180 °C

Bataty natrzeć oliwą z oliwek i owinąć folią aluminiową. Piec przez około 1,5 godziny. Posiekać natkę pietruszki i szczypiorek, wymieszać z jogurtem, solą, natką pietruszki i szczypiorkiem, odstawić do lodówki.

Pokroić dymkę i pomidory i pomidory, drobno posiekać czosnek. Bekon pokroić w kostkę i smażyć na patelni, aż będzie chrupiący. Dodać do bekonu dymkę i czosnek i smażyć przez kolejne 3-4 minuty. Następnie dodać koncentrat pomidorowy, pomidory, fasole, kukurydę, mieszankę przypraw, sos Texicana Salsa i sok z cytryny. Dusić na wolnym ogniu przez kolejne 10 minut.

Rozgrzać patelnię na grillu, smażyć stek po obu stronach przez ok. 2 minuty do uzyskania złotego koloru, następnie umieścić stek w środkowej części grilla na ruszcie i grillować do uzyskania preferowanego stopnia wysmażenia. W tym wypadku był krwisty (medium rare - temperatura rdzenia 50 °C) bardziej wysmażone potrzebują więcej czasu i wyższej temperatury. Gotowy stek pokroić i posypać solą w płatkach. Mięso jest tak doskonałe, że nie potrzebuje innych przypraw.

Upieczone bataty przekroić i wypełnić nadzieniem.



3 Steki podawać z nadziewanymi batatami polanymi jogurtem i posypane rzezuchą.



Twoje notatki do przepisu: