



Veľký steak sendvič

250 g kus RIB EYE STEAK

[1 domáca ciabatta](#)

2 lyžice ostrej horčice

2 lyžice domácej majonézy

1 červená cibuľa

veľa nasekanej pažitky

1 hlávka kučeravého šalátu

2 mäsité paradajky

soľ, čerstvo mleté čierne korenie

olivový olej

Ciabattu pozdĺžne rozrežte a obe strany výdatne potrite horčicou. Ideálna je ostrejšia. Na spodnú stranu uložte natrhaný umytý a osušený kučeravý šalát, plátky cibule a paradajok.

Rib eye steak si pripravíte nasledovne: steak vyberte minimálne polhodinu pred prípravou z chladničky. Rozpáľte panvicu, ale bez tuku. Mäso osolte a okorente, potrite olivovým olejom. Opekajte na panvici z každej strany asi 4 minúty. Samozrejme čas prípravy si môžete prispôbiť podľa toho, akú úpravu mäsa preferujete. My sme sa rozhodli (keďže Miška má radšej prepečenejšie mäso) pre medium well úpravu. Steak po vybratí z panvice nechajte odpočívať, ideálne pod alobalom alebo prikryté v rúre vyhriatej na sto stupňov asi 10 minút.

Mäso narežte na tenké plátky a uložte na sendvič. Šťavu, ktorá z mäsa vytiekla prilejte na sendvič tiež. Na záver doprajte sendviču poriadnu porciu vašej domácej majonézy. My sme na mäso pridali aj veľa pažitky.