

RIB EYE STEAK A BAKLAŽÁNOVÉ PYRÉ



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na Rib Eye steak budete potrebovať (2 porcie):

2 ks kvalitného Rib Eye steaku, 2 baklažány, lyžicu múky, 250 ml smotany na varenie, maslo, 1 cibuľu, tymián, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, olivový olej extra virgin

A TAKTO NA TO:

Baklažány pozdĺžne rozrežte a v dužine nožom vytvorte mriežku. Osolte, okoreňte a polejte olivovým olejom. Pečte v rúre pri teplote 180 stupňov asi 25 minút. Nechajte vychladnúť. Keď už baklažány nie sú horúce vydlabte z nich dužinu a celkom najemno ju rozsekať. Na panvici rozpustite maslo a pridajte k nemu baklažán. Poprášte múkou a pomaly smažte. Zalejte smotanou, dochuťte maslom a povarte. Varte dokým nevznikne jemné pyrė. Ak je to potrebné môžete ho rozmixovať ponorným mixérom.

Mäso vytiahnite z chladničky minimálne polhodinu pred jeho samotnou prípravou. Steak posypte lístkami tymiánu a pokvapkajte olivovým olejom. Poriadne rozpáľte panvicu. Nepriďavajte na ňu olej, postačí vám ten, ktorý ste dali na mäso. Opekajte z každej strany asi 3 minúty (čas si samozrejme môžete prispôbiť podľa toho, ako máte radi steak pripravený). Hotový steak osolte a okoreňte, položte naň kúsok masla, zabaľte do alobalu a nechajte asi 10 minút odpočívať.

Baklažánové pyrė a steak uložte na tanier. Polejte šťavou, ktorú mäso pustilo. Navrch mäsa môžete dať aj osmaženú cibuľku do chrumkava.



WWW.PISROZUMOM.SK

