



JERNEJ KITCHEN

RIBEYE STEAK NA ŽARU

Ribeye steak na žaru je preprost in hiter recept za vse ljubitelje mesnih dobrot. Pripravimo ga na vročem žaru na oglje ali na plin.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	5	MINUT
POČITEK:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

RIBEYE STEAK NA ŽARU

450 g goveji hrbet (ribeye) steak, s kostjo

1 žlica začimb Kotanyi (Smoked Grill)

1 žlica olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

papirnata brisačka

krožnik

žar

PRIPRAVIMO MESO

Meso dobro osušimo s papirnato brisačko in damo na krožnik ali manjši pekač. Začinimo s Smoked Grill Kotanyi mešanico začimb, soljo, poprom in olivnim oljem. Začimbe dobro vtremo v meso. Postavimo na stran za pol ure, ali pa pripravimo marinado en dan prej.

NASVET

Če nimamo Grill Smoked mešanice, jo lahko pripravimo doma. V skodelici premešamo 1/2 žličke dimljene paprike, 1/2 žličke mletega česna, 1/2 žličke rožmarina in 1/2 žličke drobljenega čilija ter sol in poper.

PRIPRAVA ŽARA

Medtem ko se meso marinira, pripravimo žar. Segrejemo ali zakurimo žar. V kolikor bomo žar zakurili z ogljem, poskrbimo, da tretjina žara ni izpostavljena direktnemu ognju. Ko temperatura žara doseže 250°C - 300°C, oziroma, ko je žar tako vroč, da ne moremo dlje kot 2 sekundi držati roko 10 cm nad rešetko nadaljujemo s pečenjem mesa.

PEČENJE

Na nedirekten ogenj, oziroma na bolj hladen del žara damo steak. Pečemo 2 - 2 in pol minuti na vsaki strani, nato steak prestavimo na direkten ogenj, oziroma na najbolj vroč del žara. Tam ga na vsaki strani pečemo še 30-40 sekund, oziroma dokler ni skorja steak-a karamelizirana in zapečena in dokler termometer ne pokaže 54 °C (za medium-rare), ko ga zapičimo v najdebelejši del mesa. Prestavimo iz ognja in pustimo počivati 5 minut.

NASVET

Stopnjo zapečenosti prilagodimo svojemu okusu - več o tem v [blog zapisu zgoraj](#).