



JERNEJ KITCHEN

ARGENTINSKI STEAK NA ŽARU S SALSO

Argentinski steak na žaru s salso in tortiljami je odličen recept za žar sezono. Steak spečemo do zelene zapečenosti in postrežemo s salso in tortiljami.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT (+ SEGREVANJE ŽARA)

ARGENTINSKI STEAK NA ŽARU S SALSO

300 g argentinskega steaka Z'Dežele

1 [Sveža paradižnikova salsa \(Pico de Gallo\)](#)

4 koruzne tortilje

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož
rezalna deska
skleda
žar

PRIPRAVA ŽARA

Meso postavimo iz hladilnika 30 minut pred pečenjem. 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. Medtem pripravimo Salso Pico de Gallo (klik na obarvan tekst med sestavinami).

SPEČEMO STEAK

Na nedirekten ogenj, oziroma na bolj hladen del žara damo steak. Pečemo 3 - 4 minute, pokrito, med pečenjem steak enkrat obrnemo. Steak prestavimo na direkten ogenj, oziroma na najbolj vroč del žara. Tam ga na vsaki strani pečemo še 1 - 2 minuti, oziroma dokler ni skorja steak-a karamelizirana in zapečena in dokler termometer ne pokaže 54 °C (za medium), ko ga zapičimo v najdebelejši del mesa. Prestavimo iz ognja in pustimo počivati 5 minut.

POSTREŽEMO

Tortilje popečemo na žaru, nekaj sekund na vsaki strani, da dobijo zlato zapečeno zunanost. Steak narežemo na tanke rezine. Postrežemo v tortilji s salso pico de gallo.