



## JERNEJ KITCHEN

# ARGENTINSKI STEAK Z ZELENJAVO NA ŽARU

Argentinski steak z zelenjavo na žaru je pripravljen v 15 minutah (+ segrevanje žara). Steak je sočen in slasten, zelenjava pa je pečena in hrustljava.

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

### ARGENTINSKI STEAK Z ZELENJAVO NA ŽARU

2x 300g argentinskega steaka  
Z'Dežele

½ rdeče paprike, ½ zelene paprike,  
½ rumene paprike

6 špargljev

1 bučka

½ žličke soli, ¼ žličke mletega popra

½ žličke sušenega origana

½ žličke mletega česna

1 čajna žlička olivnega olja

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

žar

skleda

termometer

litoželezna ponev ali žar posoda  
za zelenjavo

### 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.

### ZELENJAVA

Vso zelenjavo očistimo in narežemo na večje kose. Damo v skledo in začинimo s soljo, poprom, origanom in mletim česnom. Pokapljamo z oljem in premešamo.

### SPEČEMO STEAK

Na nedirekten ogenj, oziroma na bolj hladen del žara damo oba steaka. Pečemo 3 - 4 minute, pokrito, med pečenjem steaka enkrat obrnemo. Steaka prestavimo na direkten ogenj, oziroma na najbolj vroč del žara. Tam ju na vsaki strani pečemo še 1 - 2 minuti, oziroma dokler ni skorja steaka 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

Zelenjavo spečemo na žaru in uporabimo litoželezno ponev ali posodo za peko zelenjave. Lahko pa jo spečemo tudi na visokem ognju na štedilniku. V tem primeru damo litoželezno ponev na močan ogenj. Dodamo žličko olja in zelenjavo. Med rednim mešanjem pečemo 2 - 3 minute, da ostane hrustljava. Steaka razrežemo in postrežemo s pečeno zelenjavo.