



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.