STEAK SENDVIČ S DOMÁCÍMI SUŠENÝMI TOMATY, BAZALKOVÝM PESTEM A SMAŽENÝMI HRANOLKAMI

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí svíčková 4 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- rozmarýn 0.5 lžička
- toast 8 plátek
- keříková rajčata 200 g
- sekaný tymián 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 5 lžíce
- brambory 6 ks
- led 1 hrst
- voda 0.5 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso ochutíme solí, pepřem a sekaným rozmarýnem

Na pánvi z obou stran opečeme dozlatova a poté dáme dopéct do vyhřáté trouby na 190°C cca 8 minut - úprava medium. Plátky pečiva dáme rozpéct do trouby na 3 – 4 minuty. Poté jeden plátek potřeme pestem rozložíme tomaty a krájené maso přiklopíme druhým plátkem toustového pečiva a tímto způsobem připravíme zbylé tři porce.

Všechny ingredience rozdrtíme v hmoždíři, nebo umixujeme tyčovým mixérem.

Rajčátka rozřízneme podélně na půl a rozložíme plech s pečícím papírem. Velmi jemně nasekáme česnek a smícháme s pepřem, olivovým olejem a tymiánem. Takto ochuceným olejem potřeme rajčátka a dáme do vyhřáté trouby na 100°C sušit cca po dobu 2 hodin, poté necháme tomaty dosušit v pokojové teplotě asi jeden den.

Brambory nakrájíme na hranolky a vložíme do vody s ledem na 30 minut. Hranolky osušíme a vložíme do rozpáleného oleje. Díky velkému teplotnímu rozdílu budou hranolky krásně křupavé. Poté scedíme a hranolky vysušíme v utěrce.

Usmažené hranolky osolíme a ihned podáváme se sendvičem.

Poznámka:

porce masa 4 krát 150g