


# Maturo rib eye s roštilja uz krumpir s vrhnjem iz folije

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
2

## Sastojci

500 g krumpira  
1 dl mlijeka  
2 dl vrhnja  
1 manji luk  
2 češnja češnjaka  
50 g sira  
sol, papar  
30 ml ulja  
~450 g Maturo rib eye

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Krumpir operite i ogulite te narežite na tanke ploške, najbolje na mandolini. Steak izvadite iz ambalaže i ostavite da odmara na sobnoj temperaturi, 30 minuta.

Na tanke ploške narežite i luk i češnjak. U posudu s neprianjajućim dnom stavite narezani krumpir, luk i češnjak. Sve posolite s par prstohvata soli, popaprite te prelijte mlijekom i vrhnjem. Nakon što zavrije kuhajte na laganoj vatri 15 minuta. Od dva sloja aluminijske folije izradite podloške s uzdignutim rubovima u koje ćete složiti smjesu krumpira i vrhnja. Po vrhu naribajte sir.

Maturo steak dobro posolite s obje strane, popaprite sa svježim mljevenim paprom i nauljite sa žlicom - dvije ulja.

Pripremite dovoljno žara na roštilju te ga podijelite na dio s jačim žarom i dio s laganim. Postavite podloške s krumpirom na lagani dio roštilja te pecite 10 minuta prije nego dodate meso.

Steak pecite na srednjem do jačem žaru na roštilju, prvo 5 minuta jedne strane, a potom još 4 minute s druge strane, za medium razinu pečenja. Odrezak možete pripremiti i na rare razini, s 4 minute s jedne strane te 2 minute s druge strane, ili well done. U isto vrijeme sklonite krumpir i meso. Pečeni steak ostavite da odmori 5 minuta pa narežite na ploške oštrom nožem i servirajte uz kremasti krumpir.

Dobar tek!