



РИБАЙ СТЕК ОТ ГОВЕЖДО МЕСО (ВАГУ) С МАСЛО СЪС СИНЯ МЕТЛИЧИНА



4 порции

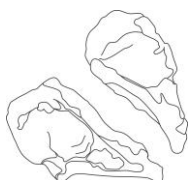
СЪСТАВКИ

1 кг рибай стек от говеждо месо (Вагу)
Олио за печене на грил
2 шепи сено от био ферма
Морска сол, пипер

СЪСТАВКИ ЗА МАСЛОТО

150 г омекотено **масло**
1 ч. л. морска сол
2 – 3 стръка мащерка
2 ч. л. сушени цветове на синя метличина
Настъргана кора от био лимон
1 ч. л. лимонов сок
750 г селски **хляб**
Зехтин за препичане
2 скилидки чесън
Хартия за печене Кухненски конец

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ.



НАЧИН НА ПРОГОТВЯНЕ

Запечатайте стека от двете страни на оребрената грил плоча на NEFF и го оставете настрана. Навлажнете сеното с вода и разпределете половината от него в тава за печене.

Поставете стека отгоре и го покрийте с останалото сено. Добавете малко мащерка и печете 90 до 100 минути на бавен огън във фурната при 120°C на CircoTherm® системата за горещ въздух с функция Vario Steam.

Докато стекът е във фурната, нарежете маслото на едро и го поръсете със солта, пипера, нарязаните подправки, синята метличина, лимоновия сок и настърганата кора от лимон. Разбъркайте всичко това с вилица и го оформете като цилиндър.

Увийте маслото в хартия за печене, завържете краищата с конец и го оставете в хладилника, докато стекът се опече. Загрейте в тиган олио и чесън.

Нарежете хляба и го препечете, докато стане златистокафяв.

Извадете стека от фурната. Оставете го в сеното за около 10 минути, след което го нарежете. Подправете го с морска сол, и, ако желаете, с пипер. Сервирайте с препечения хляб и маслото със синя метличина.