

Recept
za vašo zbirko
kulinarčnih užitkov
št. 4 (2015)

Kulinarčni konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarčni portal

*T-Bone Steak/
florentinec z žara*
s pomako in krompirjevim nabodalom

Več kot fer!



za 4 osebe 50 min srednje zahtevno

T-Bone Steak/ florentinec z žara

s pomako in krompirjevim nabodalom

Sestavine

Za T-Bone Steake/florentince

- 4 T-Bone Steaki/florentinci **Košaki**
- 4 vejice rožmarina
- 4 žlice čajnega masla **Milfina**
- sol **Piranske soline**
- poper **Le Gusto**
- 4 veliki kosi alu folije **Fofo**

Za krompirjeva nabodala

- 16 majhnih mladih krompirjev
- 16 rezin pancete z' **dežele**
- 16 vejic timijana
- sol **Piranske soline**

Za zeliščno pomako

- 250 g kisle smetane **Milfina**
- 100 g jogurta **Milfina**
- 2 žlici sesekljane črnoberjake
- 2 žlici sesekljane peteršilja
- 1 žlica sesekljane rožmarina
- malo cele kumine **Le Gusto**
- sol **Piranske soline**
- poper **Le Gusto**



Priprava

T-Bone Steaki/florentinci: V žaru zakurimo ogelje in počakamo, da žerjavica postane bela. Žar je ravno prav vroč, ko lahko dlan samo še kakšno sekundo ali dve držimo nad žerjavico. Na rešetko položimo zrezke in jih na vsaki strani pečemo 2 minuti. Popečemo tudi robove, da nastane značilen črnat vzorec. Vsak zrezek nabodemo na svoj kos alu folije, premažemo z žlico masla in obložimo z vejico rožmarina. V alu folijo zavite zrezke položimo na toplo mesto, kjer naj počivajo 5 minut. Nato jih vzamemo iz alu folije, jih še enkrat na obeh straneh na hitro

popečemo (približno 30 sekund) ter posolimo in popopramo.

Krompirjeva nabodala: Opran krompir 20 minut kuhamo v osoljeni vodi. Nato na delovno površino položimo rezino pancete in jo obložimo z vejico timijana. V tako pripravljeno panceto zavijemo krompir. Nato na posamezno nabodalo nabodemo 4 v panceto zavite krompirje in položimo na žar, da se panceta lepo zapeče.

Zeliščna pomaka: Celo kumino zdrobimo v možnarju, nato pa vse sestavine stresemo v skledo in previdno premešamo s kuhaličnico.

VINSKINASVET

LUIS FELIPE EDWARDS
Cabernet sauvignon
suho rdeče vino, 0,75 l

Dokazanaakovost

podaja se k	mesnim jedem
servirna temperatura	16–18 °C
poreklo	Čile
okus	suho

Ministerstvo zdravlja opozarja, da pitje mnenja o uživanju alkohola lahko škoduje zdravju.



Več kot fer!



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarnika.net prispeval uporabnik Mirko1953. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

Koncept in grafična izvedba: Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.
Fotografije: ms. foto group, Linz.

www.hofer.si