



Бифтек со морски ракчиња

Класичен летен рецепт во кој на раженче ги нижеме месото и морската храна и потоа ги потпекуваме во Грил тава или на скара. Ова е одлична комбинација бидејќи ракчињата стануваат розови, а месото се заруменува додека се пече.



Состојки:

- 10 ракчиња
- 1 бифтек
- 1 голем домати
- 3 компири
- 1 лимон
- Власец за гарнир
- Дрвени стапчиња

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на основата за јадењето - исечкајте ги компирите на подебели парчиња, не ги лупете, зачинете со сол, бибер и маслиново масло.

Печете ги 20 - 25 минути на 160 степени додека да омекнат и кората да им стане крцкава.

Чекор 2

Исечкајте ги доматиот и лимонот на ленти со слична големина.

Чекор 3

За подготовка на ракчињата, прво отстранете им ги главите и добро исчистете ги. Нив ќе ги готвиме во школката.

Исечкајте го месото на коцки и добро зачинете го.

Парчињата месо и морските ракчиња редете ги наизменично на дрвените стапчиња.

Чекор 4

Загрејте ја Грил тавата или Делимано Фестиво тавата и во неа печете ги стапчињата со месото и ракчињата. Вртете ги повремено.

Додека се готват, ракчињата ќе добијат силна розова боја.

Проверете дали се готови парчињата бифтек и подготвени сте за послужување.



Чекор 5

За послужување, прво наредете ги парчињата компир, лимон и домати во форма на круг.

Одозгора ставете 2 ражници и украсете со свеж зелен власец.

Совет

Откако ражчињата ќе бидат готови, сочното месо многу едноставно излегува од школката.

Одлична е сликата од чинија со празни школки и стапчиња за ражници, по летен оброк кој ги задоволил вашите сетила.

Користени производи:



Грил тава



Сет тави за пица



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk