

Zaljubite se u(z) steakove



 Simple

Rijetko koje jelo je toliko ukusno, posebno, usudujemo se reći i dekadentno, a tako jednostavno za pripremu. Steakovi su savršen izbor ako pripremate večeru za Valentinovo, ali i za bilo koji drugi dan koji hranom želite učini malo posebnijim.

U nastavku pročitajte savjete našeg blogera Dumbice iz [Dumbine kuhinje](#) koji je više puta dokazao da pripremu steaka ima u malom prstu. A ako budete slijedili njegove savjete, i vi ćete izazvati ovacije nakon pripreme savršenog steaka!

1. Zamolite mesara, onog najboljeg naravno, u mesnici [Ravlić](#) da vam odreže steak pred vama i poslušajte njegov savjet o debljini odreska;
2. Meso prije pečenja uvijek ranije izvadite iz hladnjaka jer za pripremu MORA biti na sobnoj temperaturi;
3. Nemojte nauljiti tavu na kojoj ćete peći steak, nego samo meso;
4. Tava na kojoj ćete peći steak mora biti jako, jako vruća, nemojte se zabrinuti niti ako se počne dimiti;
5. Steak se peče svega nekoliko minuta sa svake strane ovisno o tome koliko jako želite da bude pečen (rare, medium rare, medium, medium well, well done);
6. Nakon pečenja meso umotajte u foliju i ostavite da se odmara jednako dugo koliko ste ga pekli;
7. Posljednji korak je dodavanje papra i soli



Uz steak preporučamo pripremu korjenastog povrća ili pirea od povrća kao prilog, a u čaši neka bude teško crno vino.

Ako se budete držali ovih savjeta, [Dumba](#) obećaje da ćete na tanjuru imati savršen steak, a ako još uvijek niste sigurni u svoje sposobnosti, za savjet uvijek možete pitati njega (na [FB](#) ili [IG](#) stranici) ili mesare u mesnicama Ravlić, u kojima vas trenutno očekuje ramstek po akcijskoj cijeni – taman za Valentinovsku večeru



Dobar tek!