

Rib eye steak by maXYama



 Jednostavan

Najveća drama oko steaka je dočekati da sazrije. ? Tri tjedna nije malo izdržati... Rib eye steak iz [Mesnica Ravlić](#) poznatog hrvatskog uzgoja postiže vrh fermentacije i mekoće tijekom mokrog zrenja. Ante ih je majstorski odrezao, a ja ih platila po akcijskoj cijeni koja je zaista nevjerovatna. Donijela meso kući, premazala s malo maslinovog ulja i vakumirala za zrenje na +4° min. 3 tjedna (idealno je 28 dana, a ja volim i produžiti do 40+). Ovo je tzv. mokro zrenje i najčešće se radi jer za suho treba imati idealne uvjete i komore koje si mi baš u privatnim prostorima i ne možemo osigurati. Zrenjem steak postiže izuzetnu mekoću i sočnost jer se tijekom fermentacije poništava njegova žilavost.

Rib eye je omiljen steak za gurmane i chefove i smatra se kraljem ovog junećeg odreska. Idealno je prošaran masnoćom koja ostavlja meso izuzetno sočnim. Najbolje je vakumirati odmah više komada i na svaku vrećicu napisati datum vakumiranja i težinu mesa pa ćete uvijek znati gdje ste s kojim komadom u frizzu

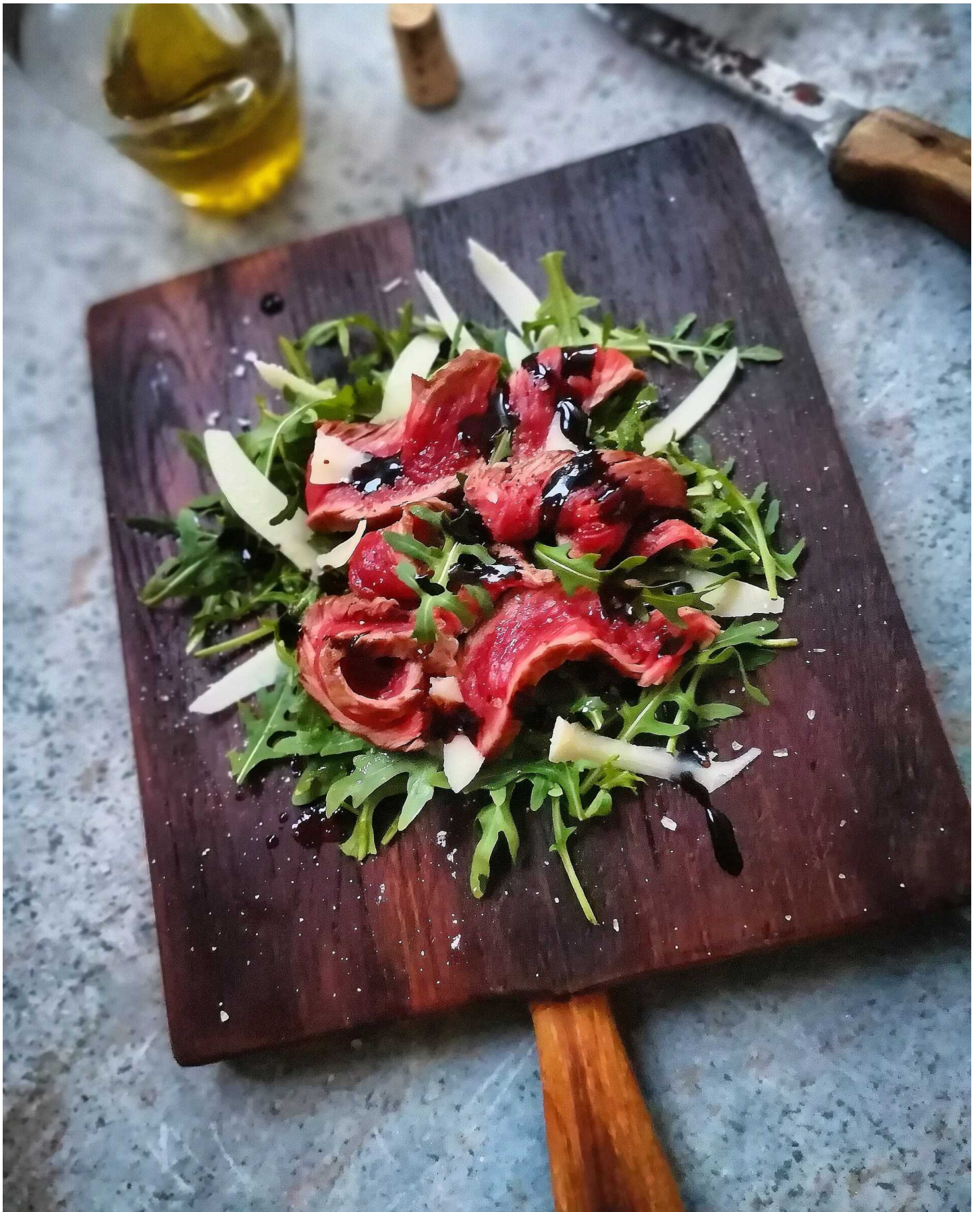
Meso ostavite da zrije 28 dana. To je školski period, ali ako ste nestrpljivi, može i kraće. Ja sam za ovaj put izdržala 3 tjedna. Prije pripreme i pečenja, izvadite ih i temperirajte cca sat vremena prije na sobnoj temperaturi. Posušite steak papirnatim ubrusima i na ekstremno vreloj tavi i kapi ulja pecite kratko (ja dodam uvijek na tavu češnjak u ljusci i grančicu timijana) s obje strane ili duže, ako volite "medium".

Za moj rare pečem po cca 2 minute s obje strane. Ispečen zamotajte u alu foliju na nekoliko minuta, začinite prije služenja svježe mljevenim paprom i krupnom morskom soli. Ovaj put sam se odlučila za steak rezan na tagliatelle poslužen na rikoli uz malo domaćeg maslinovog ulja, listiće grana padano sira i creme aceto. Ovo je moj kasni ručak od 670g, rare pečen, predivne teksture i okusa... Ukratko, obožavam ovakve obroke koje spremim u 10 minuta, a krasi ih neprocjenjiva kvaliteta... ??

Ako vam ostane dio koji niste mogli odmah pojesti, vratite ga u alu foliju i sutra narežite hladan u jedan moćan sendvič za doručak

Sastojci:

- rib eye steak Mesnica Ravlić
- maslinovo ulje
- grana padano sir
- salata rikola
- krupna morska sol ili mljevena
- svježe mljeveni papar
- crema aceto
- češnjak i grančica timijana (opcionalno)



Za kraj par savjeta koje kada jednom usvojite, nikada nećete pomisliti drugačije pripremiti pravi sočan steak:

- Nemojte "maltretirati" odrezak, što ga manje mičete po grillu i okrećete – to bolje.
- Pripazite da komadi mesa ne budu pretanki jer bi se vrlo lako mogli presušiti.
- I NIKADA nemojte meso bosti viljuškom za roštilj! Izgubit ćete dragocjene sokove – radije koristite hvataljke.

- Ne solite meso prije pečenja, tek prije nego ćete ga poslužiti.
- Tava mora biti ekstremno vruća i najbolje je koristiti onu gusenu ili roštilj!