

Ribe-eye z rdečo pomako

SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- 4 200 g rib-eye zrezki
- sol in poper

MARINADA

- žlica gostega balzamičnega kisa
- 100 ml olivnega olja
- 2 mladi čebuli
- zelišča po okusu, drobno nasekljana
- vejica rožmarina osmukana
- poper

OMAKA

- 1 čebula, drobno nasekljana
- 1 strok česna, drobno nasekljan
- 1 čili, očiščen in nasekljan
- 100 g češnjevih paradižnikov, nasekljanih
- žlička sladkorja
- 100 ml jušne osnove
- pol žličke mlete dimljene paprike
- sol in poper

PRIPRAVA

- Vse sestavine za marinado premešajte v omako in z njo natrite meso. Meso skupaj z preostalo omako denite v vrečko za živila in postavite za nekaj ur v hladilnik.
- Med tem pripravite omako. Na olivnem olju popecite česen in čebulo, da zadišita, dodajte preostale sestavine (razen paprike, soli in popra), zavrite, nato pa kuhajte še približno 10 minut, da se omaka zgosti. Začinite s papriko in soljo ter poprom in odstavite.
- Meso iz hladilnika vzemite pol ure prej in ga ogrejte na sobno temperaturo, nato ga posolite in poprajte. Na z oljem premazano rešetko položite meso in ga minuto pecite na močnem ognju, obrnite in enako storite z drugo stranjo, nato na zmernem ognju na vsaki strani pecite še tri ali 4 minute. Odstranite z žara in pustite počivati 5 minut, nato postrezite s omako.