



Bavette w kąpieli brzoskwiowej z chrupiącym tostem w akompaniamencie kolendry

(Autor: Daniel Dzwonkowski/ Marek Markuszewski)

Ingredencje w przepisie dotyczą jednego kawałka mięsa, tj. 1,7 kg – około 10 kanapek

Składniki do kąpieli (sos):

- ✓ Brzoskwinia w syropie,
- ✓ Suszone pomidory z olejem,
- ✓ Kompozycja przypraw,
- ✓ Wino białe słodkie.

Bavette:

- ✓ 1 sztuka mięsa,
- ✓ Sól, pieprz do oprószenia mięsa przed grillowaniem.

Grzanka:

- ✓ Pieczywo tostowe,
- ✓ Masło.

Sposób przygotowania:

- ✓ 1 sztuka mięsa zostaje dokładnie, z każdej strony oprószona kompozycją przypraw – minimum 2 godziny przed grillowaniem,
- ✓ Przed włożeniem mięsa do smokera należy je wyjąć z lodówki w celu osiągnięcia temperatury pokojowej,
- ✓
- ✓



- ✓ Grillo-wędzarnia musi zostać rozgrzana do temperatury minimum 300 stopni Celsjusza. Rozgrzewanie grillo-wędzarni za pomocą sezonowanego drewna liściastego – preferowany okorowany dąb,
- ✓ Mięso grillowane jest w całości do osiągnięcia stopnia wysmażenia medium rare,
- ✓ Po osiągnięciu oczekiwanego stopnia wysmażenia mięsa zdejmujemy je na deskę do odpoczynku,
- ✓ Mięso po odpoczynku pokroić w cienkie plastry (1 – 2 cm). Mięso należy kroić w poprzek włókien, pod kątem.

W tak zwanym międzyczasie odpoczynku:

- ✓ Na komin grillo-wędzarni położyć kawałki pieczywa tostowego, uprzednio posmarowanego masłem.

Kompozycja kanapki:

- ✓ Na zarumienione, odymione pieczywo tostowe położyć plastry bawetty, a następnie „wykąpać” je przygotowanym sosem na bazie brzoskwini (z uwzględnieniem zawartych owoców w sosie),
- ✓ Całość posypać liśćmi świeżej kolendry,
- ✓ Podawać na ciepło.

Smacznego!