

Panini z chimichurri

Pyszna propozycja kanapki ze stekiem

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1/2 szklanki świeżo posiekanej kolendry
- 3/4 szklanki świeżej bazylii
- 1/2 szklanki posiekanej czerwonej cebuli
- 3 ząbki czosnku, posiekane
- sól
- 1/2 łyżki pokruszonych płatków czerwonej papryki
- 3 łyżki czerwonego octu winnego
- Extra-virgin oliwa z oliwek
- 400 g steka
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- 1 bochenek chleba wiejskiego, pokrojony w plastry lub długa bułka do panini
- 2 duże pomidory, pokrojone w plastry
-



Wykonanie:

Do misy robota kuchennego dodać kolendrę, 1/2 szklanki bazylii, czerwoną cebulę, czosnek, sól, czerwone płatki papryki i ocet. Wlej olej i przetwarzaj, aż dressing będzie prawie gładki, ale pozostaw trochę tekstury. Odstaw na bok.

Rozgrzej opiekacz do panini. Skrop stek oliwą z oliwek i dopraw solą i pieprzem. Umieść w opiekaczu i smaż do lekkiego zrumienienia, około 3 minuty z każdej strony. Przełóż na czysty talerz i luźno przykryj folią pozwól mięsu odpocząć.

W międzyczasie opiek chleb w opiekaczu, aż będzie lekko rumiany. Pokrój stek w cienkie plastry po przekątnej, w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.

Rozsmaruj chimichurri na chlebie. Ułóż warstwę pokrojonego steka z pomidorami i kilkoma listkami bazylii. Przykryć chlebem, aby zamknąć kanapkę.