



TAKOS Z FLANKSTEKIEM

SKŁADNIKI:

500 g flanksteku Uczta Qulinarna
1 główka sałaty rzymskiej lub lodowej
3 papryki (po 1 sztuce z każdego koloru)
30 ml sosu winegret
2-3 limonki
2 czerwone cebule
1 opakowanie tortilli
150 g czerwonej fasoli z puszki
2-3 papryczki chili
sól, świeżo mielony pieprz
1-2 łyżki masła klarowanego lub oleju roślinnego
kilka gałązek kolendry do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować pastę z czerwonej fasoli: cebulę oczyścić, pokroić w kostkę, po czym podsmażyć na smalcu, aż się zrumieni i zmięknie. Następnie dodać czerwoną fasolę. Wszystko razem przez chwilę podsmażyć i utrzeć na gładką masę. Doprawić solą i pieprzem.
2. Przyrządzić mięso: wołowinę oprószyć z obu stron solą i świeżo mielonym pieprzem. Wyłożyć na gorącą patelnię z niewielką ilością masła klarowanego lub oleju roślinnego. Gdy stek zrumieni się na złotobrazowy kolor, przłożyć go na drugą stronę. Następnie zmniejszyć temperaturę i smażyć przez 6-7 minut na wolnym ogniu. Flankstek powinien mieć temperaturę około 56°C wewnątrz mięsa. Po usmażeniu mięso odstawić, by „odpoczęło” (dzięki temu temperatura wewnątrz i na zewnątrz mięsa będzie taka sama). Następnie wołowinę pokroić w jak najcieńsze plasterki w poprzek włókien i skropić świeżo wyciśniętym sokiem z limonki.
3. Przygotować warzyw: sałatę i papryki pokroić w cienkie paski. Połączyć niewielką ilością sosu

TAKOS Z FLANKSTEKIEM

winegret, a następnie wymieszać z plasterkami flanksteka. Tortille podgrzać w piekarniku. Posmarować pastą z czerwonej fasoli i nałożyć na nią warzywa z ciepłym mięsem. Przed podaniem potrawę udekorować kolendrą.