

Ljetna salata by maXYama



 Simple

Nekoliko sati vožnje od plave pučine, stoji ovaj moj mali sprud. Čekam ga svako ljeto na kraju Pampasa....tamo blizu, ispod našeg prozora, malo lijevo gdje bježe srne i svi koji žele mir i još malo zelenog blizu, a opet dovoljno daleko od grada.

Lijeva i desna obala cijelo su ljeto esekerska rivijera, a pitoma Drava za sušnih mjeseci dozvoljava da je lako i prehodaš, ali guštaš na malim "otocima" pijeska koje niska voda izbaci. Iako kraj kolovoza i rekli bi mnogi, kralj ljeta, dani kao da nisu bili topliji i sunčaniji, možda samo malo kraći pa ajmo slaviti ljeto na najljepšoj obali moga grada.



Savršen obrok po ovim vrućinama je salata, a bezbroj ih je ovih dana kada su tržnice pune voća i povrća, a kako je junetina opet na akciji u omiljenoj Mesnici Ravlić, odlučila sam uzeti steak i napraviti jednu mirisnu ljetnu varijantu koja se lako priprema, a zauvijek pamti



1 ribeye steak Mesnica Ravlić (idealno ako je odležan 20+ dana)
komadić loja Mesnica Ravlić (ili druge masnoće)
grančica timijana
1 češnjak
mjerica rukole
plavi sir
2 nektarine
prženi lješnjak
crema aceto
ulje lješnjaka (opcionalno)

Steak izvadite na sobnu temperaturu cca sat prije pečenja. Ekstremno zagrijte grill tavu ili roštilj, dodajte kap masnoće... Ja sam komadić loja, prirodne masnoće ovog komada mesa, grančicu timijana i pola glavice češnjaka s ljuskom. Pecite meso sa svake strane cca 3 minute za "rare" varijantu kakvu ja volim, za sve drugo, produžite.

Ispečeni steak zamotajte u alu foliju i ostavite 5-10 minuta da stane. Za to vrijeme u čistoj grill tavi tostirajte kriške nektarina, onako bez masnoće, na ekstremno toploj površini. Operite rukolu i posušite u krpi, iskidajte plavi sir, tostirajte lješnjake i krupno ih zgnječite.

Složite u tanjur salatu, odmotajte steak i narežite ga na trake, tzv.tagliatelle, začinite mljevenim paprom i krupnom morskom soli. Složite trake steaka na rukolu, pa sir, tostirane nektarine, lješnjak i sir, začinite s malo ulja od lješnjaka i cremom aceto (ja uvijek biram onu voćnu notu).

Uživajte u ovoj toplo-hladnoj ljetnoj salati ili pak pričekajte da se ohladi i donese potpuno osvježanje na toplom dravskom pijesku. Dobar tek!







