

Pikantni čitosi sa biftekom

Pikantni čitosi sa biftekom

500 g bifteka
tako začin
3 kašičice soka od limete
2 kašike ulja sa začinskim biljem

Gvakamole

2 avokada
sok od $\frac{1}{2}$ limete

Tako začin

1 kašičica suvog origana
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom solju
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog crnog bibera
1 kašičica belog luka u prahu
1 kašičica soli
1 kašičica ljute mlevene paprike

Čitosi

4 kuvana krompira
6-7 kašika gustina
so
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom solju
3 kašičice dimljene mlevene paprike
crni biber
3 dl ulja za prženje

Za služenje

100 g čedar sira
1 kašika kisele pavlake
1 kašika slatko ljutog čili sosa

Način pripreme

Pomešati sve sastojke za tako začin.

Biftek očistiti od opne i žilica pa iseckati na trakice. Prebaciti u posudu i začiniti sokom od limete, pripremljenim tako začinom i uljem sa ukusom začinskog bilja. Ostaviti da se marinira 30 minuta.

Skuvani krompir ocediti i prebaciti u secko sa dodatkom malo vode od kuvanja. Samleti u masu koja treba da bude kao rastegljiv pire. Prebaciti u posudu i začiniti sa solju, čilijem sa morskom solju, dimljenom paprikom i mlevenim crnim biberom. Dodati gustin postepeno uz mešanje špatulom, da se dobije

kompaktna masa. Prebaciti je u dresir kesu: Zagrijati ulje za prženje. Iz dresir kese pažljivo formirati niti i pržiti nekoliko minuta. Ocediti i prebaciti na ubrus.

Oljuštiti avokado, pa odstraniti košticu. Izgnječiti viljuškom i dodati sok od limete i umešati.

Istopiti čedar na tihoj vatri. Zagrijati dublji tiganj sa malo ulja propržiti trakice mariniranog bifteka sa svih strana po nekoliko minuta. Meso ravnomerno rasporediti po dnu tiganja kako se ne bi kuvalo već pržilo. Pred kraj prženja posoliti dodatno po potrebi.

Servirati na dno tanjira čitose, preko njih staviti gvakamole, pa biftek, zatim kašiku pavlake, još čitosa i na kraju preliti sa otopljenim sirom i slatko ljutim čili sosom.