

## *Vrhunski odrezak na atlantski način*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 odreska
- 6 školjki kapica
- 25 g putera
- 1 kafena kašika brašna
- 2 češnja belog luka
- 2 supene kašike suvog belog vina
- 1/2 neocišcene limete
- 3 supene kašike pavlake
- 1 kafena kašika fino seckane sveže mirošije
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- so i biber

### **Priprema**

Specijalitet iz Atlante, grada u Džordžiji, Sjedinjene Američke Države, gde je osmišljen recept za Coca-Colu 1886. godine. Poreklo i pronalazac ovog recepta se ne mogu utvrditi, ali ovo jelo se sa puno strasti priprema u Atlanti već nekoliko generacija.

Pržiti odreske u vrućem tiganju sa maslinovim uljem 2-3 minuta, sa svake strane da bi bili srednje pečeni (po ukusu skratiti ili produžiti proces prženja). Rasporediti odreske u dva duboka tanjira i ostaviti ih u prethodno zagrejanoj rerni na 50 C bar 10 minuta.

Fino iseckati beli luk i pržiti ga u posebnom tiganju sa istopljenim puterom. Posuti kapice brašnom i pržiti ih 30-40 sekundi u tiganju sa belim lukom, dok kapice ne budu spremne i dok ne poprime boju. Izvaditi kapice iz tiganja. U tiganju deglazirati beli luk pomoću belog vina.

Mešati sok i izrendanu koru polovine limete, dodati pavlaku i zaciniti solju i biberom. Smanjiti temperaturu i krckati oko 2 minuta dok sos ne postane gust i kremast. Sos posuti mirošijom, sipati ga preko odrezaka i staviti kapice preko.