



przepisy.pl

# Rozbef z grilla z frytkami z batatów i dipem z habanero



 140 minut  10 osób  Trudne

## Składniki:

- rozbef w jednym kawałku z tłuszczem na wierzchu - 2 kilogramy
- Przyprawa do karkówki z grilla Knorr** - 2 opakowania
- musztarda Dijon - 1 łyżka

## frytki z batatów

- bataty (słodkie ziemniaki) - 4 sztuki
- syrop klonowy - 50 mililitrów
- gałązka rozmarynu - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 łyżki

## dip habanero

- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- pestki z dyni - 50 gramów
- papryczki habanero wędzone z puszkii - 2 sztuki
- ciecierzycyca z puszkii - 100 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- natka kolendry - 1 pęczek
- limonka - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej grilla. Mięso osusz, oprósz dokładnie przyprawą Knorr i natrzyj musztardą. Ułóż bezpośrednio na ruszcie mocno rozgrzanego grilla.
2. Mięso obsmaż ze wszystkich stron, a następnie ułóż na metalowej tacce z rantem tak aby wszystko, co wytopi się z mięsa, zostało na tacce. Całość ustaw na grillu. Obok umieść pojemnik z namoczonymi wcześniej wiórami drewna. Grilluj pod przykryciem przez około 2 godziny, przekręcając mięso co jakiś czas. Wióry powinny się tlić, delikatnie wędząc mięso. Temperatura mięsa wewnątrz powinna wynosić 60 °C.
3. W międzyczasie przygotuj frytki z batatów. Pieprz rozkrusz w móżdżerze, z grubsza posiekaj rozmaryn i oba składniki wymieszaj ze sobą w dużej misce. Dodaj syropu klonowego.
4. Bataty obierz, pokrój w grube plastry i dodaj do marynaty.
5. Frytki grilluj razem z mięsem przez około 10-15 minut bezpośrednio na ruszcie, tak aby cukier z syropu skarmelizował się na powierzchni. Bataty po upieczeniu powinny być miękkie.
6. Przygotuj dip. Pestki dyni upraż na suchej patelni, obierz czosnek, posiekaj kolendrę, wyciśnij sok z limonki i wypłucz pod bieżącą wodą ciecierzycę z puszkii.
7. W kielichu miksera połącz ciecierzycę, czosnek, pestki dyni, majonez i papryczki habanero razem z odrobiną sosu. Wszystko razem dokładnie zmiksuj i dopraw do smaku sokiem z limonki oraz posiekaną kolendrą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)