

SUCHA RUB DO RIB EYE STEAKA

- 3 łyżki soli koszernej (do smaku)
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżeczka zmiażdżonych płatków czerwonej papryki, sproszkowanych
- 2 łyżeczki hiszpańskiej wędzonej papryki
- 1 łyżeczka czosnku w proszku

80ml olej do szczotkowania grilla

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Połącz wszystkie przyprawy w misce.

Mieszaj, aby równomiernie rozprowadzić wszystkie składniki.

Jeśli chcesz monitorować ilość soli, połącz wszystkie przyprawy oprócz soli w misce.

Dodaj 1 łyżkę soli koszernej i zamieszaj.

Spróbuj rub, a następnie stopniowo dodawaj więcej soli do smaku.

Przetrzyj obficie każdy stek ze wszystkich stron i przetrzyj wszelkie resztki w szczelnym pojemniku. Umieścić steaka w worku foliowym i zamknąć vacuum. Przechowywać w lodówce do 24 godzin lub co najwyżej 3 dni.