רכיבים:

2 פלפלי גמבה אדומים, גדולים

1 חציל ארוך

2 זוקיני, בינוניים פרוסים דק

2 כפות שמן זית

4 נתחי בשר עגל, או בשר בקר סינטה או שייטל

לחם באגט

עלי בזיליקום ורוקט

רוטב בלסמי

אופן ההכנה:

1.

מנקים את הגמבה מגרעינים וחותכים לרבעים.

2.

קולים את הגמבה בגריל או בתנור חם מאוד עם הקליפה כלפי מעלה, עד שהקליפה מתכווצת ומשחירה.

3.

שמים את הפלפלים הקלויים בשקית ניילון ומניחים בצד ל-5 דקות.

4.

קולפים את הפלפלים, חותכים לרצועות דקות ושומרים במקום חמים.

5.

חותכים את החצילים לטבעות.

6.

מברישים את הקישואים והחצילים משני צידיהם בשמן זית וקולים על מחבת פסים (או בגריל).

7.

חובטים בפרוסות הבשר כפי שחובטים בשניצלים, כדי לרככן.

8.

מטגנים את פרוסות הבשר בחמאה או בשמן זית עד שהן מוכנות לטעמכם.

9.

חותכים את הבאגט לאורך ולחתיכות בגודל של כ-12 ס"מ.

10.

קולים את הלחם בגריל.

11.

שופכים על כל פרוסה מעט שמן זית, ועליה עלי רוקט ובזיליקום.

12.

מניחים מעל 2 פרוסות חציל קלוי.

13.

על החציל מניחים את הסטייק ועליו רצועות גמבה וקישוא.

14.

שופכים מעל מרוטב הבלזמי ומגישים חם.