

Salat veiselihaga



Ettevalmistamine

1. Võtke liha enne küpsetamist külmutuskapist välja ja hoidke 1 tund toatemperatuuril. Seejärel hõõruge mõlemalt poolt maitseainetega. Ajage kuumaks paksupõhjaline pann, määrige lihalõiku õliga ja küpsetage ümber pööramata mõlemalt poolt 2 minutit.
2. Kuumutage praeahi kuni 170 kraadini. Pange lihalõik küpsetusnõusse ja pistke praeahju. Küpsetage umbes 15 min. Saate keskmiselt küpse steigi. Praeahjust väljavõtmise järel laske lihal 5 minutit seista.
3. Peenestage köögiviljad.
4. Lõigake liha ribadeks.
5. Segage kastmeks kõik nimetatud koostisosad. Maitске ja lisage maitseaineid vastavalt soovile.
6. Valitud nõusse pange köögiviljad, liharibad, puistake peale Parma juustu, lisage ürdid, jõhvikad, kui kasutate ja pritsige kastmega. Ongi kõik. Head isu!

Täname retsepti eest *Maitsev, ilus ja armastusega... Ritat!*
Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

400 g	KITCHEN me kuiv-laagerdatud veiselihalõiku T-BONE
Vastavalt maitsele	Santa Maria Rub maitseainesegu
1	Tomat (suur)
1	Kurk (suur)
1/2	Iceberg salatipead
1	Porgand (suur)
2-3 sl	Peeneks hakitud Pama juustu
Vastavalt vajadusele	ürte
Vastavalt vajadusele	jõhvikaid (ei ole tingimata vajalikud)
	Kastmeks:
4 sl	Rõõska, 12 % koort
1 sl	Majoneesi
1 tl	Mädarõigast
1	küüslauguküün (väike)
Vastavalt maitsele	soola ja pipart
Vastavalt vajadusele	sidrunimahla
Vastavalt vajadusele	suhkrut

