



Azijietiškos salotos su jautienos gabaliukais.



Gaminimas

Pirmiausiai susipjaustoje daržoves plonais šiaudeliais.

Tuomet pasiruošame padažą sumaišydami soją, citrinos sultis, teriyaki, sweet chili padažus ir sezamo sėklas.

Užpilame stiklinius malaronus verdančiu vandeniu ir paliekame pastovėti apie 5min.

Steiką nusausiname, pasbarstome druska, pipirais. (Tipsas - jautieną ištraukite iš šaldytuvo likus kokiame pusvalandžiui iki gamybos).

Į gerai įkaitintą keptuvę įpilame šlakelį alyvuogių aliejaus ir dedame jautieną. Apkepame iš abiejų pusių. Mes kepėme po 3min.

Baigiant kepti įdedame į keptuvę gabaliuką sviesto ir rozmarino šakelę bei sutraiškytą česnako skiltelę.

Išsilydžiusį sviestą šaukšteliu kelis kartus užpilame ant viršaus. Tuomet uždengiame mėsą folija ir leidžiame pailsėti apie 5min.

Tuo tarpu sumaišome išbrinkusius makaronus su daržovėmis, padažu.

Ant viršaus uždedame supjaustyto steiko gabaliukus ir dar užbarstome šiek tiek sezamo sėklų.

Už receptą dėkojame Maisto ragautojai.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
skiltelės	česnako
1 v.š.	sviesto
šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	Druskos, pipirų
100 g	Stiklinių makaronų
pusė	ilgavaisio agurko
pusė	mažos cukinijos
pusė	morkos
4 šaukštelių	sojos padažo
2 šaukštelių	citrinos sulčių
3 šaukštelių	teriyaki padažo
1 šaukštelio	sweet chili padažo
1 šaukštelio	sezamo sėklų