



„T-bone“ kepsnio salotos su pomidoriais



Gaminimas

1. Sumaišykite smulkintas česnako skilteles, citrinpipirius, žiupsnelį druskos, sviestą, citrinos sultis ir aliejų, aptepkite iš visų pusių KITCHEN ME šviežią, sausai brandintos jautienos „T-bone“ kepsnį.
2. Po 2 min. iš kiekvienos pusės apkepkite ant įkaitintos grilinės keptuvės.
3. Paruoškite kepimo skardelę, sudėkite ten kepsnį, nuvalytas česnako skilteles, šaukite į orkaitę ir kepkite dar 10–12 min.
4. Kai viskas iškeps, palikite 6–8 min. „pailsėti“.
5. Žoleles, aitriąją papriką ir raudonąjį svogūną smulkiai supjaustykite ir sumaišykite. Supjaustykite didkepsnį griežinėliais. Sudėliokite lėkštėje didkepsnio griežinėlius, užberkite smulkintomis žolelėmis, sudėkite vyšninius pomidoriukus, česnako skilteles ir užpilkite aliejumi, sumaišytu su citrinos sultimis. Jei reikia – pasūdykite ir pagardinkite pipirais.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos „T-bone“ kepsnio
1 galvutės	česnako
1 ryšelio	kalendrų
2–3 laiškinių	česnako laiškų
1 nedidelės	vidutiniškai aitrios paprikos
1	raudonojo svogūno
šakelės	Gražios vyšninių pomidoriukų
žiupsnelis	Druskos, pipirų
	Marinatui:
2 smulkintų skiltelių	česnako
1 šaukštelio	citrinpipirių
žiupsnelio	druskos
1 šaukšto	tirpinto sviesto
1/2	citrinos sulčių
2 šauktų	aliejaus
	Užpilui:

25 g	aliejaus
25 g	citrinos sulčių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/-t-bone-kepsnio-salotos-su-pomidorais.htm?tpl=pdf