

„Turbo“ sumuštinis su jautiena



Gaminimas

1. Svogūnus supjaustykite žiedais. Paruoškite sūrų tirpalą iš vandens ir druskos. Užmerkite svogūnus tirpale pusvalandžiui. Tuo tarpu sumaišykite paprikas, persijotus miltus, krakmolą, cukraus miltelius. Svogūnų žiedus labai gerai nusausinkite ir apvoliokite miltų mišinyje. Kepkite mažomis porcijomis įkaitintame aliejuje. Išimkite ir nusausinkite ant popierinių rankšluosčių.
2. Marinuotus agurkėlius supjaustykite plonomis riekelėmis, sumaišykite su kitomis marinuotomis daržovėmis.
3. Sausoje keptuvėje pakepinkite duonos riekeles, nuimkite ir atvėsinkite.
4. Į keptuvę įpilkite šlakelį aliejaus, įdėkite rozmarino šakelę, KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“ ir apkepkite iki norimo iškepimo lygio.
5. Didkepsnį palikite 5–6 minutėm pagulėti, po to supjaustykite plonomis riekelėmis. Jas sumaišykite su padažu „BBQ classic Sauce“, pagardinkite juodaisiais pipirais.
6. Ant duonos riekelės dėkite truputį majonezo, po to salotų lapų, marinuotų daržovių, dar vieną pakepintą ir pateptą majonezu duonos riekelę, didkepsnio gabaliukus, traškius svogūnus ir uždenkite aptepta majonezu duonos riekle.



INGREDIENTAI

1	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
3 riekelių	duonos
	Aliejaus kepti
rozmarino	Rozmarino
5-6	marinuotų agurkėlių
100 g	marinuotų daržovių pagal skonį
Saujelės	mėgstamų salotų lapų
2 šaukštų	padažo BBQ classic Sauce
žiupsnelis	Juodųjų pipirų
žiupsnelis	Druskos
3 šaukštų	jūsų pasirinkto majonezo
	SVOGŪNAMS:
2	svogūnų
1 šaukšto	druskos
1 šaukštelio	cukraus miltelių
1 šaukšto	krakmolo
2 šaukštų	miltų
1 šaukštelio	saldžiųjų raudonųjų maltų paprikų
1 šaukštelio	aitriųjų paprikų
aliejaus	gruzdinimui

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą