

Alfo gimtadienio „steikas“ su grybais ir sūriu



Gaminimas

1. Česnaką, imbierą, kalendras ir aitriąsias paprikas susmulkinkite. ekologiškiems *Grill* pievagrybiams nupjaukite kotelius ir perpjaukite grybus skersai per pusę. Čederio sūrį supjaustykite juostelėmis. Perpjautus pievagrybius apipurškite alyvuogių aliejumi, pabarstykite juodaisiais pipirais ir gerai sumaišykite.
2. Į dubenį dėkite medų, česnaką, imbierą, aitriąsias paprikas, cinamono lazdelę, anyžių, pilkite ryžių actą, sezamų aliejų, žuvies padažą, nerafinuotą cukranendrių cukrų ir viską gerai išmaišykite. Gamintu marinatu padenkite **KITCHEN ME šviežią sausai brandintą jautienos antrekoto didkepsnį be kaulo „Rib Eye“** ir leiskite marinotis mažiausiai 30 min.
3. Grybus ir marinuotą jautienos antrekoto didkepsnį kepkite įkaitintoje kepsninėje po 2–3 min. iš kiekvienos pusės, priklausomai, kokio kepimo mėsos norite. Jautienai ir grybams beveik iškepus glazūruokite juos padažu „Yakitori“, ant grybų dėkite čederio sūrio juosteles ir kepkite uždarytame grilyje apie 30 sekundžių. Jautieną apverskite ir pakartotinai glazūravę kepkite dar 30 sekundžių.
4. Iškepus mėsai ją uždenkite kepimo folija ir leiskite pastovėti 2–3 min., kad sultys susigertų. Keptą jautienos antrekotą dėkite į lėkštę, šalia dėkite keptus pievagrybius su užkeptu sūriu, papuoškite bazilikų lapeliais ir patiekite.



INGREDIENTAI

| | |
|----------------|--|
| 2–3 skiltelių | česnako |
| 1 gabaliuko | imbiero |
| Ryšulėlio | kalendros |
| 1 nedidelės | aitriosios paprikos |
| 4–5 ekologiškų | Grill pievagrybių |
| 100 g | čederio sūrio |
| | Purškiamo ypač tyro alyvuogių aliejaus |
| 1 šaukštelio | medaus |
| 1 | cinamono lazdelės |
| 2 | žvaigždinių anyžių |
| 3 šaukštų | ryžių acto |
| 3 šaukštų | sezamų aliejaus |
| 100 ml | žuvies padažo |
| 1 šaukštelio | nerafinuoto cukranendrių cukraus |
| 1 | KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos antrekoto didkepsnio be kaulo „Rib Eye“ |
| 4–5 šaukštų | padažo Yakitori |
| Žiupsnelio | juodųjų pipirų |
| Šakelės | šviežių bazilikų |

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai. ALFAS VIENAS GAMTOJE.

Atgal į receptų sąrašą