

## Angus jautienos tartaras



### Gaminimas

Jautieną supjaustykite mažais kubeliais ir dar pakapokite peiliu. Sumaišykite mėsą su garstyčiomis, svogūnais, aliejumi, vorčesterio padažu, gražgarstėmis. Pagardinkite druska ir pipirais.

Bulves nuskuskite, supjaustykite skiltelėmis. Skilteles dubenyje sumaišykite su šlakeliu aliejaus, druska ir pipirais. Sudėkite skilteles į kepimo popieriumi išklotą skarda ir kepkite iki 180°C įkaitintoje orkaitėje kol iškeps ir gražiai apskrus.

Agurką supjaustykite plonais griežinėliais.

Kiaušinius iškepkite keptuvėje su sviestu. Pagardinkite druska.

Patiekite jautienos tartar'ą su keptu kiaušiniu, raugintu agurku ir keptomis bulvytėmis.



Dėkojame [bulviukose.lt](http://bulviukose.lt) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

1 pakuotė (200 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas BLACK ANGUS
Pagal skonį	Druska (steikui)
Pagal skonį	Šviežiai malti pipirai (steikui)
1 a.š.	Grūdėtos garstyčios
1 v.š.	Smulkintas mėlynasis svogūnas
1 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 a.š.	Vorčesterio padažas
1 v.š.	Smulkintos gražgarstės
2 vnt.	Kiaušiniai
Pagal poreikį	Lydytas sviestas(kepimui)
Pagal skonį	Druska (kiaušiniams)
2-3 vnt.	Bulvės
Šlakelis	Aliejus
Pagal skonį	Druska (bulvėms)
Pagal skonį	Šviežiai malti pipirai (bulvėms)
1 vnt.	Raugintas arba marinuotas agurkas