Barbekiu jautienos iešmeliai



Gaminimas

1. Svogūnus supjaustykite skiltelėmis, suberkite DANSUKKER ekologišką cukrų „Panevėžio Plius“, apšlakstykite baltojo vyno actu ir įtrinkite pirštais.
2. Juostelėmis supjaustykite KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnį „Rib eye“, suberkite kuminus, kalendras, KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnius, smulkintą česnaką, supilkite alyvuogių aliejų. Sumaišykite su svogūnais.
3. Ant medinio pagaliuko verkite svogūno skiltelę, gabaliuką didkepsnio ir sluoksniuokite.
4. Kepkite įkaitintame 200 °C elektriniame grilyje apie 5 min. Vėrinukus iš abiejų pusių aptepkite KĖDAINIŲ KONSERVŲ barbekiu padažu „Roasted Garlic“ ir dar kepkite 8–9 min.
5. Iškeptus didkepsnio vėrinukus apvoliokite smulkintose petražolėse.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1 vidutinio	svogūno
1 nedidelio	mėlynojo svogūno
Žiupsnio	DANSUKKER ekologiško cukraus Panevėžio Plius
2 šaukštų	baltojo vyno acto
220 g	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnio be kaulo Rib eye
Žiupsnelio	maltų kuminų
1 skiltelės	česnako
pagal skonį	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių
Žiupsnelio	maltų kalendrų
1–2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
4–5 šaukštų	KĖDAINIŲ KONSERVŲ barbekiu padažo Roasted garlic
1 saujos	šviežių petražolių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/barbekiu-jautienos-iesmeliai.htm?tpl=pdf