



Braziliški jautienos iešmeliai su keptų paprikų salsa



Gaminimas

1. Į kepimo skardą dėkite papriką, Chalapos paprikas, patepkite OBELIŲ judros sėklų ir rapsų aliejumi, pagardinkite druska, pipirais ir kepkite 200 °C temp. orkaitėje, kol suminkštės.
2. Paprikas nulupkite, supjaustykite smulkiais kubeliais, dėkite į pasirinktą indą, berkite smulkintą kalendrą, pilkite alyvuogių aliejų, išspauskite citrinos sulčių, įtarkuokite žievelės, dėkite druskos, pipirų, DANSUKKER ekologiško cukraus „Panevėžio Plius“, liofilizuotų braškių ir gerai išmaišykite.
3. KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“ supjaustykite 1 cm storio griežinėliais, maukite ant iešmelių, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, pagardinkite druska, pipirais ir kepkite ant įkaitinto grilio iš abiejų pusių, kol apskrus ir iškeps. Patiekite pasirinktame inde ir papuoškite bazilikų lapeliais.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1	paprikos
2	šviežių Chalapos paprikų
3 šaukštų	OBELIŲ judros sėklų ir rapsų aliejaus
1 saujos	kalendrų
1	žaliosios citrinos
½ šaukštelio	DANSUKKER ekologiško cukraus Panevėžio Plius
1 šaukštelio	smulkintų liofilizuotų braškių
220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
žiupsnelio	druskos
žiupsnelio	juodųjų pipirų
	Raudonųjų bazilikų lapelių (papuošti)