



Burnoje tirpstantys sausai brandintos jautienos šašlykai



Gaminimas

1. Supjaustykite svogūną pusšiedžiais, užpilkite baltojo vyno actu, šaukštu alyvuogių aliejaus, užberkite juodųjų pipirų „Tellicherry“ ir akmens druskos. Permaišykite ir trumpam atidėkite.
2. Slyvas supjaustykite pusiau, išimkite kauliukus, pašlakstykite aliejumi, druska ir dėkite ant grotelių. Iškeptas slyvas sumaišykite su svogūnais.
3. WOW MAMA padažą „BBQ Classic“ sumaišykite su likusiu alyvuogių aliejumi, šiuo glajumi patepkite KITCHEN ME sausai brandintos jautienos išpjovos šašlyką ir dėkite jį ant grotelių. Kepkite apie 7 min., kartkartėmis apversdami ir patepdami glajumi.
4. Iškepusį šašlyką patiekite su svogūnų ir slyvų garnyru. Pagardinkite mėgstamomis prieskoninėmis žolelėmis.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame VMG komandai!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos išpjovos šašlyko „TENDERLOIN“
1	vidutinio dydžio svogūno
1 šaukšto	baltojo vyno acto
2-3 šaukštų	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	juodųjų pipirų „Tellicherry“
žiupsnelis	akmens druskos
pagal poreikį	2-3 slyvų
2 šaukštų	padažo „BBQ Classic“
pateikimui	Mėgstamų žolelių