

Burokėlių salotos su jautienos didkepsniu



Gaminimas

1. Mėlyną svogūną supjaustykite skiltelėmis, sumaišykite su actu, cukrumi ir karštu vandeniu. Gerai išmaišykite ir pamarinuokite 10-15 min.
2. Keptuvėje įkaitinkite OBELIŲ saulėgrąžų aliejų.
3. KITCHEN ME šviežią sausai brandintą jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“ nusauskite popieriniu rankšluosčiu, apibarstykite druska ir pipirais.
4. Jautieną apkepkite iš abiejų pusių apie 2-3 min. ir ištraukę iš keptuvės pailsinkite 5-6 min.
5. Burokėlius stambiai supjaustykite ir apkepkite toje pačioje keptuvėje iš visų pusių su druska ir juodaisiais pipirais.
6. Ištraukus burokėlius, sudėkite PERGALĖ juodąjį šokoladą, supilkite balzaminį actą ir alyvuogių aliejų. Gerai išmaišykite.
7. Į lėkštę dėkite salotų lapus, jautienos didkepsnį, apdėliokite marinuotais svogūnais.
8. Salotas pagardinkite DŽIUGAS 24 mėn. brandinto kietojo sūrio „Delicate“ drožlėmis ir viską apšlakstykite šokoladiniu padažu.

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

INGREDIENTAI

1 didelio	mėlynojo svogūno
2 šaukštų	baltojo vyno acto
2 šaukštų	cukraus
2 šaukštų	vandens
2 šaukštų	OBELIŲ saulėgrąžų aliejaus
220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandinto jautienos mentės didkepsnio Black Angus
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
2 nedidelių	virtų burokėlių
20 g	PERGALĖ juodojo šokolado
3 šaukštų	balzaminio acto
3 šaukštų	alyvuogių aliejaus
100 g	įvairių salotų lapų
30 g	DŽIUGAS 24 mėn. brandinto kietojo sūrio Delicate

