Ciabatta sumuštinis su jautiena



Gaminimas

- Įkaitinkite keptuvę ant didelės ugnies.
- Įpilkite šlakelį aliejaus ir palaukite, kol šis įkais.
- Įdėkite jautienos didkepsnį ir kepkite apie 2-3 minutes kiekvieną pusę.
- Iškepusį kepsnį perkelkite ant folijos lakšto, apibarstykite druska ir pipirais. Uždėkite sviesto gabalėlį, suvyniokite ir palikite apie 5 minutes.

- Tuo tarpu ant kepimo skardos išdėliokite pjaustytas ciabatta duonos riekes.
- Apšlakstykite alyvuogių aliejumi, apibarstykite druska, pipirais ir rūkyta paprika.
- Kepkite iki 200°C įkaitintoje oraitėje (režimas-konvekcija) apie 3-5 minutes. Ištraukite iš orkaitės ir leiskite šiek tiek atvėsti.
- Apkepusias duonos riekes aptepkite kreminiu sūriu, išdėliokite pjaustytos jautienos gabalėlius, pagardinkite pesto, pomidorų gabalėliais, išdėliokite kiaušinius, apibarstykite kedro riešutais, druska, pipirais. Papuoškite baziliko lapeliais ir skanaukite.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojantis Olandas.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

duonos riekių	ciabatta
220 g	Sausai br.jautienos antrekoto didkepsnio RIB EYE
2	virtų kiaušinių (išvirimo laipsnį rinkitės pagal save)
2 valg.š.	pomidorų pesto
4-6	saulėje džiovintų pomidorų
50-100 g	kreminio sūrio
pagal poreikį	kedrinių pinijų
	baziliko lapelių
žiupsnelio	druskos, pipirų
	rūkytos paprikos miltelių
	alyvuogių aliejaus
gabalėlio	sviesto

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/ciabatta-sumustinis-su-jautiena.htm?tpl=pdf