



Greitas jautienos užkandis su tunu



Gaminimas

1. Į įkaitintą keptuvę pilkite alyvuogių aliejų „Extra Virgin“ ir dėkite kepti **KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“** kartu su 2 skiltelėmis česnako. Kepkite iš abiejų pusių po 2–4 min., kol apskrus, perkelkite ant kepimo skardelės ir dar kepkite orkaitėje 180 °C temp. 4–8 min. priklausomai nuo to, kaip keptos mėsos norite.
2. TOSTE DELI skrudinimo duoną „Brioche“ dėkite į orkaitę apskrudinti, apie 3–4 min.
3. Likusius česnakus, 1 šaukštą kaparėlių susmulkinkite ir sumaišykite su citrinos žievele, majonezu, konservuotu tunu, druska, pipirais ir puse kiekio smulkintų marinuotų agurkėlių.
4. Likusius agurkėlius ir ridikėlius supjaustykite plonais griežinėliais.
5. Iškepusį kepsnį palaikykite kambario temperatūroje keletą minučių, supjaustykite plonais griežinėliais ir užberkite druskos ir pipirų.
6. Patiekiant į lėkštę sudėkite tuno padažą, ant viršaus sudėkite pjaustytą jautieną, pjaustytus ridikėlius, agurkėlius, likusius kaparėlius, moliūgų sėklas, apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir papuoškite mikro žalumynais. Valgykite kartu su skrudinta duonele.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

50 ml	BORGES alyvuogių aliejaus Extra Virgin
220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
4 skiltelių	česnako
4 riekių	TOSTE DELI skrudinimo duonos Brioche
2 šaukštelių	kaparėlių
1	citrinos
3–4 šaukštų	majonezo
4–6	marinuotų agurkėlių
100 g	konservuoto tuno
žiupsnelis	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
3–4	ridikėlių
1 šaukštelio	moliūgų sėklų
papuošti	Mikro žolelių

