

Grilyje kepti sausai brandintos jautienos išpjovos iešmeliai



Gaminimas

Daržovių ir mėsos iešmelius apibarstome druska ir pipirais. Ant jautienos iešmelio uždedame rozmarino šakelę ir kepame grilyje, kol mėsa iškepa, o daržovių iešmeliai apskrunda (nepamirštame medinius iešmelius prieš kepant suvilgyti vandeniui). Serviruojame pašlakstę balzaminio padažu.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	
1 šakelės	rozmarino
2 daržovių iešmelių	(baklažanas, pomidoras, geltonasis persikas)
1 valgomojo šaukšto	balzamiko padažo
pagal skonį	Druskos ir pipirų