



Japoniškas jautienos užkandis su šiltu grybų padažu



Gaminimas

1. **KITCHEN ME brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“** nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir ištepkite 1 šaukštu sezamų aliejaus.
2. Įkaitintoje keptuvėje kepkite iš visų pusių po 1 min., apkepus mėsą pailsinkite 5-6 min.
3. Keptuvėje pakepinkite smulkintus *shiitake* ir *shimeji* grybus apie 2 min.
4. Dubenyje sumaišykite ½ plonai pjaustytą aitriąją papriką, smulkintą imbierą, smulkintą česnaką, smulkintus svogūnų laiškus, ryžių actą, sezamų aliejų, padažą „Ponzu“.
5. Į gautą marinatą sudėkite karštus grybus ir gerai išmaišykite.
6. Į lėkštę dėkite padažą su baravykais, ant jo dėliokite labai plonai pjaustytą jautieną, ant viršaus sudėkite keptus marinuotus grybus. Viską puoškite likusia plonai pjaustyta aitriąja paprika, svogūnų traškučiais ir baziliko lapeliais.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
2 šaukštų	sezamų aliejaus
1 saujos	shiitake grybų
1 saujos	shimeji grybų
1	aitriosios paprikos
1 šaukšto	smulkinto imbiero
1 skiltelės	česnako
1 skiltelės	smulkintų svogūnų laiškų
1 šaukšto	ryžių acto
2 šaukštų padažo	Ponzu
2-3 šaukštų	padažo su baravykais
1 šaukšto	svogūnų traškučių
Keleto	baziliko lapelių