Jautienos iešmeliai azijietiškai



Gaminimas

- Jautieną supjaustome kąsnio dydžio gabalėliais.
- Pasidarome marinatą - sumaišome sezamų aliejų, aliejų, sojų padažą, cukrų, susmulkintą česnaką, imbierą ir čili.
- Sudedame mėsą į marinatą, išmaišome ir uždengiame. Paliekame marinuoti valandai.
- Paruoštą mėsą sumauname ant iešmelių.
- Įkaitiname grilių arba keptuvę ir sudedame iešmelius. Kepame iš abiejų pusių po 3 minutes.
- Tiekiame apibarsčius sezamų sėklomis.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

400 g	sausai brandintos jautienos išpjovos šašlyko
2 v.š.	sezamų aliejaus
2 v.š.	beskonio aliejaus
3 v.š.	sojų padažo
2 v.š.	cukraus
3 skiltelių	česnako
1 v.š.	tarkuoto imbiero
Žiupsnelio	čili pipirų
1 v.š.	sezamų sėklų
	Medinių iešmelių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-iesmeliai-azijietiskai.htm?tpl=pdf