

Jautienos karpačio



Gaminimas

1. Pasiruoškite padažą iš majonezo, kanapių aliejaus, tarkuotų krienų ir žiupsnelio rudojo cukraus. Viską sudėkite ir išmaišykite.
2. Paskrudinkite kanapių sėklas - sudėkite kanapių sėklas į įkaitintą keptuvę ir, nuolat maišydami, kepinkite iki jos pradės sproginėti ir pasklis malonus kvapas. Sėklas išpilkite į lėkštelę ir palikite atvėsti. Sugrūskite sėklas grūstuve arba sumalkite kavamale.
3. Jautieną supjaustykite plonais griežinėliais. Kad lengviau pjaustytųsi, jautieną galite šiek tiek pašaldyti šaldiklyje.
4. Išdėliokite jautienos griežinėlius per visą lėkštę, pabarstykite juos druska, pipirais, maltomis kanapių sėklomis. Ant viršaus sudėkite plonais šiaudeliais tarkuotus arba pjaustytus burokėlius.
5. Apliekite viską padažu, sudėkite sūrį, pabarstykite čiobrelių lapelių. Skanaus!



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

200 g. (1 pakuotė)	KITCHEN me jautienos nugarinė BLACK ANGUS
1 vnt.	Rauginti burokėliai (tinka virti ar kepti)
Pagal poreikį	Parmezano sūris
1 a.š.	Skrudintos maltos kanapių sėklos
Keletas	Šviežūs čiobrelių lapeliai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Šviežiai malti pipirai
1 v.š.	Majonezas
3 v.š.	Kanapių aliejus
1 a.š.	Tarkuoti krienai
Žiupsnelis	Rudasis cukrus