Jautienos kepsnys su salotomis.



Gaminimas

Bulves nuplauname ir supjaustome griežinėliais. Dedame į kepimo indą ir kepame 200C orkaitėje, kol iškeps.
Jautienos steikus dedame į keptuvę su aliejumi ir kepame ant stiprios kaitros 8 min,kas minutę apversdami.
Išimame iš keptuvės, dedame ant folijos, pagardiname druska ir pipirais ir suvyniojame į foliją, kol iškeps bulves.
Salotom sumaišome visas daržoves.
Padažui visus ingredientus sumaišome iki vientisos masės.
Į lėkštes dedame salotas,bulves, supjaustyta kepsnį ir apšlakstome kepsnį padažu.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x220 g	jautienos
4	bulvės
šlakelis	aliejaus
2 saujos	smulkintų iceberg salotų
2 nedideli	agurkai
2	ridikėliai
keli	pomidorai
pagal skonį	druskos ir pipirų
	Padažas:
1 šaukštelis	medaus
1 šaukštelis	garstyčių
1 šaukštelis	citrinos sulčių
1 šaukštas	alyvuogių aliejaus
druskos ir pipirų	pagal skonį

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-kepsnys-su-salotomis-.htm?tpl=pdf