

## JAUTIENOS SALOTOS SU BRAŠKĖMIS



### Gaminimas

Jautienos didkepsnį pagardiname žolelių mišiniu ir dedame ant griliaus grotelių kepti. Kepame po 2-3 min. iš abiejų pusių.

Užpilui visus ingredientus sumaišome.

Iškepusią jautieną supjaustome pailgomis juostelėmis.

Į lėkštes dedame salotų mišinio, pjaustytas braškes, jautieną ir apšlakstome salotų užpilu.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	jautienos didkepsnio
2 saujos	salotų mišinio
7-8	braškės
1/2 šaukštelio	itališkų žolelių mišinio
	Užpilas:
2 šaukštai	alyvuogių aliejaus
1 šaukštas	balzamiko acto
1 šaukštas	sojų padažo
1 šaukštas	citrinos sulčių
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų