

JAUTIENOS SALOTOS SU MARINUOTŲ AGURKŲ PADAŽU



Gaminimas

1. Jautienos didkepsnį gerai nusausinkite popieriniu virtuviniu rankšluoščiu, iš abiejų pusių apibarstykite kajeno pipirais, česnakais ir maltais juodaisiais pipirais.
2. Padažui: agurką supjaustykite smulkiais gabalėliais, sudėkite majonezą, krapus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, viską gerai išmaišykite ir atidėkite į šalį.
3. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus, dėkite jautienos didkepsnį ir kepkite iš abiejų pusių po keletą minučių. Tuomet perdėkite į lėkštę ir palikite pastovėti.
4. Kaitrą padidinkite ir į keptuvę sudėkite ketvirčiais supjaustytas bulves, nuolat vartydami, kepkite tol, kol gražiai apskrus. Perdėkite į didelę lėkštę.
5. Tada į keptuvę dėkite voveraites (kaitros nemažinkite) ir nuolat maišydami kepkite keletą minučių, sudėkite pomidoriukus, sviestą, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir po geros minutės keptuvės turinį perdėkite į lėkštę.
6. Galiausiai išdėliokite griežinėliais pjaustytą svogūną, jautienos didkepsnį ir pridėkite padažo.

Skanaus ;)
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio
žiupsnelis	druskos, džiovinto česnako; maltų juodųjų pipirų
4	virtų bulvių su lupenomis
saujelės	šaldytų voveraičių (naudojau nevirtas)
8	vyšninių pomidorų
nedidelio	gabalėlio sviesto
šiek tiek	plonai pjaustyto mėlynojo svogūno
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
	Padažui:
1	marinuoto agurko
2 v.š.	majonezo
žiupsnelis	šviežiai pjaustytų krapų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų