Jautienos šašlykas su bulvėmis ir kopūstų salotomis



Gaminimas

1. Bulves nuskusti, supjaustyti gabalėliais ir išvirti. Pabaigoje nupilkite vandenį, užberkite druskos, mėgstamų prieskonių ir 30 sekundžių pagarinkite - leiskite garui išeiti, tik atsargiai, kad neprisviltų prie puodo dugno, vis pakratykite. Pagardinkite šviežiais kvapniais krapais.
2. Kopūstus supjaustyti šiaudeliais, įdėti druskos, ir stipriai rankomis pagniaužyti, kad suminkštėtų. Įdėkite šiaudeliais pjaustytų šviežių agurkų.
3. Jautienos šašlyko iešmelį kepti šašlykinėje grotelėse, griliuje arba keptuvėje.

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

200 g	Sausai brandintos jautienos išpjovos šašlykas
keletos	bulvių
žiupsnelis	druskos ir pipirų
	kopūsto
1	agurkas

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