



Jautienos šašlykas su jogurtine duonele ir tzaziki padažu



Gaminimas

- Pirmiausia dubenyje sumaišome visus duonelei skirtus ingredientus. Atidedame
- Padažui visų pirma sutarkuojame agurką ir ranka nuspaudžiame sultis. Tada agurką sumaišome su jogurtu. Įspaudžiame citrinos sulčių ir pašlakstome alyvuogių aliejumi. Gardiname trintu česnakui, druska, pipirais.
- Šašlyką iškepame ant įkaitintų žarijų arba grill keptuvėje. Jei kepate keptuvėje - gerai jį įkaitinkite ir neperkepkite mėsos, kad netaptų kieta. Iškepusį šašlyką pabarstome prieskoniais ir paliekame pastovėti.
- Tešlą duonelėms padaliname į dvi dalis ir ant miltuoto paviršiaus iškočiojame papločius.
- Įkaitiname sausą keptuvę ir papločius apkepame iš abiejų pusių iki kol plutelė bus auksinės spalvos.
- Ant duonelės tepame tzaziki padažą, dedame šašlyką. Gardiname marinuotomis ar ant ugnies ar keptuvėje keptomis daržovėmis.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me brandinto jautienos šašlyko
	Druskos ir pipirų
	Duonelei:
1/2 puodelio	jogurto
1 puodelio	miltų
1 a.š.	kepimo miltelių
žiupsnelio	druskos
	Tzaziki padažui:
1/2 puodelio	graikiško jogurto
1 trumpavaisio	agurko
Skiltelės	česnako
Šlakelio	citrinos sulčių
Šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelio	Druskos ir pipirų