



Jautienos steikas su česnakinio sviesto padažu ir šiltomis burokėlių salotomis



Gaminimas

1. Jautienos kepsnius kepkite įkaitintoje keptuvėje su šlakeliu aliejaus iš abiejų pusių po keletą minučių. Suvyniokite į foliją ir palikite pastovėti ~5 min.
2. Padažui: priekaistuvyje ant silpnos ugnies ištirpinkite sviestą, sudėkite smulkiai pjaustytą česnaką, suberkite išvardintus prieskonius, suberkite petražoles ir keletą minučių pakepkite. Padažą perkoškite per sietelį.
3. Salotoms: keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus, sudėkite smulkiais kubeliais pjaustytą svogūną ir kepkite kol suminkštės. Tada dėkite plonais griežinėliais pjaustytus virtus burokėlius, supilkite actą, berkite cukrų, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir maišydami pakepkite keletą minučių.
4. Į lėkštę dėkite jautienos kepsnį, apipilkite padažu ir patiekite su burokėlių salotomis.

Skanaus ;)
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x200 g	Kitchen me brandintos jautienos nugarinės ir išpjovos didkepsnių
50 g	sviesto
2 skiltelių	česnako
žiupsnelis	kajeno paprikų
0,5 a.š.	maltos raudonosios paprikos
žiupsnelis	šviežių petražolių
0,5 a.š.	džiovintų čiobrelių
žiupsnelis	druskos, juodųjų pipirų
	Salotoms:
1 nedidelio	svogūno
2-3 vnt.	vidutinio dydžio virtų burokėlių
1-2 v.š.	balzamiko acto
žiupsnelis	rudojo cukraus
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų;