Jautienos steiko salotos su burata ir gervuogemis



Gaminimas

Jautienos steika nusausiname popieriniu ranksluosciu, dedame i keptuve su slakeliu aliejaus ir kepame is abieju pusiu iki norimo kepimo lygio. Likus keliom minutem iki kepimo pabaigos, pagardiname druska ir pipirais.
Iskepusia mesa suvyniojame i folija ir paliekame 5 min.
I lekste dedame nuplautas ir nusausintas sultenes, smulkintus pomidorus, gervuoges, burrata suri, dedame pjaustyta juostelemis jautiena.
Uzpilame alyvuogiu aliejumi, balzamiko actu.
As dar beriau juodos lavos druskos, bet ji nera butina.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašams.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	Jautienos steikas
100 g	sultenes lapeliu(norit astresnio skonio-naudokit rukola)
100 g	vysniniu pomidoru
1	burrata suris
50 g	gervuogiu
pagal skonį	druskos ir pipiru
1 šaukstas	alyvuogiu aliejaus
1 saukstas	balzamiko acto
1	aitrus pipiras
1	baziliko lapeliu

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-steiko-salotos-su-burata-ir-gervuogemis.htm?tpl=pdf