



Kalėdinės jautienos salotos



Gaminimas

Jautienos antrekoto didkepsnį kepame keptuvėje iš abiejų pusių po 2 min. stipriai įkaitintoje keptuvėje. Iškepto didkepsnio iškart nepjaustome, nes labai greitai išbėgs sultys ir mėsa išsausės. Palikime jautienos steiką šiek tiek “pailsėti”, o po kelių minučių mėsą supjaustome juostelėmis. Nulupame mandariną ir padaliname jį skiltelėmis. Špinatus, sausai brandintos jautienos mėsos juosteles, mandarinų skilteles ir granatų sėklas dedame į lėkštę. Apšlakstome aliejumi, pasūdome ir pabarstome pipirais. Skanaus!!!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me jautienos didkepsnio RIB-EYE
1 sauja	jaunų špinatų
1 vnt.	mandarinas
1 sauja	granatų sėklų
šlakelis	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	druskos ir šviežiai grūstų pipirų