Kalifornijos salotos



Gaminimas

Užpilui visus ingredientus sumaišome iki vientisos masės ir padedame į šoną.
Jautienos streiką pagardiname druska ir pipirais. Keptuvėje įkaitiname šlakelį aliejaus ir iškepame iš abiejų pusių. Aš kepiau ant vidutinės kaitros po 2 min.
Į lėkštes dedame salotų mišinį, pjaustytas braškes, avokadą, smulkintą svogūną. Jautieną supjaustome griežineliais, dedame ant salotų, užtrupiname sūrio. Tiekiant pašlakstome užpilu.
.
Skanu ir net labai. Drąsiai bandykite tai savo namuose.
.
Už receptą dėkojame Samčio užrašams.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me Flank sausai brandinto jautienos didkepsnio
2 saujos	salotų mikso
8-10 didelių	braškių
1	avokadas
1/2	svogūno
75 g	fetos sūrio
	Užpilas :
1/2 stiklinės	alyvuogių aliejaus
1	apelsino sultys
2 šaukštai	citrinos sulčių
1 šaukštas	medaus
žiupsnelio	druskos
žiupsnelis	maltų juodųjų pipirų
1/2 šaukšto	Dižono garstyčių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/kalifornijos-salotos.htm?tpl=pdf