



Kiniška jautiena su degančio aliejaus triuku



Gaminimas

- KOTANYI imbierą, česnaką, raudoną aitriąją papriką ir svogūnų laiškų susmulkinkite.
2. ZYLE keptuvėje įkaitinkite porą šaukštų OBELIŲ čili pipirų skonio rapsų aliejaus ir jame apkepkite smulkintą imbierą, česnaką, aitriąją papriką ir svogūnų laiškų baltąją dalį apie 2 min.
3. Į keptuvę sudėkite Sičuanų pipirus, KOTANYI keturių pipirų mišinį bei maltą kalendrą. Gerai išmaišykite ir pakepkite apie 2 min.
4. Sudėkite SUSLAVIČIAUS trintų pomidorų padažą „Originalus“, DANSUKKER auksaspalvį sirupą, KIKKOMAN sojų padažą. Įpilkite TICHĖ natūralaus mineralinio vandens ir įtrupinkite NATUR COMPAGNIE ekologišką jautienos sultinio kubelį. Išmaišykite ir patroškinkite 3–4 min.
5. KITCHEN ME brandintos jautienos antrekoto didkepsnį „Rib Eye“ supjaustykite plonomis juostelėmis ir sudėkite į keptuvę.
6. Kitoje keptuvėje įkaitinkite rapsų aliejų.
7. Į troškinamą jautieną sudėkite shimeji grybus ir gerai išmaišykite.
8. Į lėkštę dėkite sojų daigus, ant viršaus uždėkite troškintą jautieną su grybais. Viską užpilkite karštu aliejumi.
9. Papuoškite likusiais svogūnų laiškais, kalendrų bei baziliko lapeliais. Patiekite su VILNIAUS juoda raikyta duona „Močiutės“.
- Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
- Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

50 g	KOTANYI imbiero
5–6 skiltelių	česnako
1/2	raudonos aitriosios paprikos
1 saujos	svogūnų laiškų
6–7 šaukštų	OBELIŲ čili pipirų skonio rapsų aliejaus
1 šaukšto	Sičuanų pipirų
Žiupsnelio	KOTANYI keturių pipirų mišinio
Žiupsnelio	KOTANYI maltos kalendros
3 šaukštų	SUSLAVIČIAUS trintų pomidorų padažo „Originalus“
1 šaukštelio	DANSUKKER auksaspalvio sirupo
1 šaukšto	KIKKOMAN sojų padažo
½ stiklinės	TICHĖ natūralaus mineralinio vandens (negazuoto)
1	NATUR COMPAGNIE ekologiško jautienos sultinio kubelio
1 pakelio	KITCHEN ME brandintos jautienos antrekoto didkepsnio Rib Eye
1 saujos	shimeji grybų
1 saujos	sojų daigų
1 saujelės	kalendrų lapelių
Keleto	baziliko lapelių
2–3 riekių	VILNIAUS juodos raikytos duonos Močiutės