

Kiniškos salotos, kurias lengva pasigaminti namuose



Gaminimas

1. Padažui imbierą ir česnaką sutrinti per smulkią tarką. Užspauskite citrinos sulčių, įberkite pipirų, cukraus, supilkite aliejų ir soją. Palikite padažą pastovėti apie 20 min.
2. Plonomis juostelėmis supjaustyti agurką ir morkas.
3. Riešutus pasmulkinti, suberti į keptuvę ir apkepinti.
4. Aliejuje pakepinti kalendras ir užpilti ant morkų. Ant jų taip pat suberti riešutus.
5. Supjaustyti sausai brandintą jautienos mentės didkepsnį nedideliais griežinėliais, pabarstyti pipirais ir apkepti sausoje keptuvėje. Pabaigoje pasūdyti.
6. Dalį padažo supilti ant agurkų, kitą dalį – ant morkų. Į morkas sudėti mėsą ir apmaišyti su agurkais. Apibarstyti bazilikais.

- Nesirinkite imbiero miltelių – jie labiau tinka marinavimui, o salotoms – šviežias.
- Imbierą naudokite pagal savo skonį: jei mėgstate aštriau, naudokite jo daugiau.
- Padažui nenaudokite druskos, nes sojos padažas yra užtektinai aštrus.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio BLACK ANGUS
1	ilgavaisio agurko
3	vidutinio dydžio morkų
4 šaukštų	jūsų mėgstamų riešutų
šlakelio	aliejaus
1 šaukštelio	maltos kalendros
Žiupsnelio	pipirų
žiupsnelio	druskos
	Šviežio baziliko lapelių
	Padažui:
Nykščio dydžio	šviežio imbiero
3 skiltelių	česnako
1	citrinos
žiupsnelio	pipirų
Žiupsnelio	cukraus
šlakelio	aliejaus
6-8 šaukštų	sojos padažo

