



Kukurūzų salsa su jautienos išpjovos šašlyku



Gaminimas

Smulkiai supjaustome svogūną, pomidorus per pusę, avokadą kubeliais, žoleles taip pat smulkiai. Aptepame kukurūzą sviestu, apibarstome druska ir kepame orkaitėje arba airfryeryje 190'C-200'C apie 15-20min, kartais apverčiant, kad visos pusės apkeptų. Tuo tarpu sublenderiuojame visus padažo ingredientus. Paragaujame!!! Gal norisi mažiau rūgštumo - galima pridėti aliejaus ar vos vos medaus! Bet būtinai ragaukite. Iškepusį kukurūzą nupjaustome ir sumaišome su likusiais ingredientais bei padažu. Kepame steiką, tikriausiai dar tada, kai kepa kukurūzas, į stipriai įkaitintą keptuvę įpilame aliejaus, dedame išpjovos iešmelį, po 30 sek. sudedame rozmariną ir čiobrelį, česnaką, po 1 minutės - apverčiame . Po 30 sek. įdedame sviestą ir kai jis išsilydo - šaukštu vis apliejame išpjovos gabaliukus. Šį procesą kartojame apie minutę ir 20 sekundžių. Taip pat apkepame šonus po 30 sek. Išimame iešmelį, palaukiame kelias minutes, kad sultys pasiskirstytų, pjaustome ir



dedame ant kukurūzų salsos! Voila

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Austė Kelerienė.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

mažo	raudono svogūno
10	herry pomidoriukų
1	avokado
šviežios	kalendros ir baziliko
šviežio arba virto	kukurūzo
šiek tiek	sviesto jam aptepti
	padažui:
3 v.š.	alyvuogių aliejaus
	laimo sultys
	druska, pipirai;
žiupsnelis	čili dribsnių
2 skiltelės	česnako
	išpjovos šašlyko
	druskos, pipirų
	alyvuogių aliejaus
	rozmarino, čioberio, gabaliuko sviesto ir skiltelė česnako