

## Lengvai paruošiama „Wok“ sriuba namuose



### Gaminimas

1. Sultinio su jautiena kubelį ištirpinkite verdančiame vandenyje.
2. Česnaką, morkas, kukurūzus, papriką supjaustykite norimo dydžio gabalėliais ir lengvai pakepinkite keptuvėje su šiek tiek aliejaus.
3. Sudėkite cukrinių žirnelių ankštis, supilkite sojų, austrių ir „Teriyaki“ padažus, pilkite sultinį.
4. **KITCHEN ME brandintos jautienos didkepsnį „Rib Eye“** kepkite įkaitintoje keptuvėje su alyvuogių aliejumi ir česnakais. Mėsai iškepus ant jos berkite supjaustytus svogūnų laiškus, druską, juoduosius pipirus ir palaukite 3–5 minutes prieš pjaustant.
5. Užvirus sudėkite makaronus ir virkite, kol makaronai suminkštės, likus 1 minutei iki virimo pabaigos sudėkite salotų lapus.
6. Į dubenį sudėkite makaronus su daržovėmis, užpilkite sultinio, dėkite juostelėmis pjaustytą jautieną, marinuotus burokėlius „Klasika“. Papuoškite žaliosios citrinos skiltele, pjaustytais svogūnų laiškais ir bazilikų lapeliais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

1	KITCHEN ME brandintos jautienos didkepsnio Rib Eye
1 kubelio	sultinio su jautiena
2 stiklinių	vandens
2 skiltelių	česnako
2	jaunų morkų
5	jaunų kukurūzų
1	paprikos
1 saujos	cukrinių žirnelių ankščių
1–2 šaukštų	sojų padažo
1–2 šaukštų	austrių padažo
1–2 šaukštų	Teriyaki padažo
Ryšulėlio	svogūnų laiškų
60 g	kiaušinių makaronų
1 saujos	salotų lapų
2–3 šaukštų	marinuotų burokėlių
1	žaliosios citrinos skiltelės
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
kepimui	Alyvuogių aliejaus
papuošimui	Bazilikų lapelių