



Makaronai su jautiena ir sezamų padažu



Gaminimas

- Iš anksto pasiruošiame shiitake grybus pagal instrukciją. Juos supjaustome ir atidedame į šalį, kol prireiks.
- Jautienos didkepsnį išsitraukiame iš šaldytuvo ir pabarstome prieskoniais. Paliekame šiek tiek pasimarinuoti.
 - Į labai gerai įkaitintą keptuvę dedame jautienos didkepsnį ir kepame po 5 minutes iš abiejų pusių.
 - Papildomai pabarstome druska ir įvyniojame į foliją.
 - Po 10 minučių supjaustome gabaliukais.
 - Keptuvėje, su šiek tiek riebalų, pakepiname česnaką. Tuomet sudedame špinatus ir supilame sojos padažą. Viską pakaitiname tik tiek, kol špinatai sukrenta. Atidedame į šalį.
 - Į verdantį puodą sudedame makaronus ir išverdame pagal instrukciją.
 - Į lėkštes sudedame makaronus, pjaustytus šiitake grybus, jautieną, špinatus, apibarstome sezamo sėklomis ir svogūnų traškučiais.
 - Patiekiamė su padažu.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiams Olandui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio
180 g	ryžių makaronų
100 g	špinatų
6	šiitake grybų (arba pagal norus)
1 arb.š.	prieskonių mišinio (jį sudaro druska, rudas cukrus, kalendra, česnakų granulės, garstyčių sėklos, svogūnai, aitriosios paprikos, paprikos milteliai, kmynai juodieji pipirai)
½ arb.š.	druskos
100 g	špinatų
1 valg.š.	sojos padažo
1 skiltelė	česnako
	svogūnų traškučių
	sezamo
	aliejaus
	PADAŽAS:
2 valg.š.	sezamų pastos
3 valg.š.	sojų padažo

1-½	laimo sulčių
1 valg.š.	agavų sirupo
4 valg.š.	sezamų aliejaus
4 valg.š.	karšto vandens

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/makaronai-su-jautiena-ir-sezamu-padazu.htm?tpl=pdf