



Neatsivalgomų brusetų duetas: su antiena arba jautiena



Gaminimas

- [KURKITE elektrinį grilį NINJA ir pasirinkite jautienos kepimo funkciją.
2. KITCHEN ME brandintą jautienos antrekotą „Rib Eye“ apšlakstykite BIONATURALIS ekologišku ypač tyru alyvuogių aliejumi.
3. KITCHEN ME antienos filė su prieskoniais odelę įpjaukite, dėkite odelė žemyn ant grotelių, kartu dėkite jautienos antrekotą ir grilyje pasirinkite kepimo funkciją „Vidutinis“. Iškepusią jautieną ir antieną pagardinkite pipirais bei druska, supjaustykite juostelėmis.
4. VILNIAUS DUONA gurmaniškas dešrainių bandeles perpjaukite per pusę ir sudėkite ant grotelių apskrusti.
5. KĖDAINIŲ KONSERVAI marinuotus agurkus „Saldžiarūgščiai“ supjaustykite plonomis riekelėmis, KĖDAINIŲ KONSERVAI Chalapos paprikas smulkiai sukapokite.
6. Abi bandelių puses patepkite KĖDAINIŲ KONSERVAI majonezu „Originalus“, dėkite KĖDAINIŲ KONSERVAI krienų, išdėliokite jautienos juosteles, agurkėlius ir KĖDAINIŲ KONSERVAI konservuotus svogūnėlius.
7. Papuoškite šviežiomis petražolėmis, pagardinkite juodaisiais pipirais.
8. Ant likusių bandelių pusių užtepkite kreminio sūrio, dėkite ILE DE FRANCE sūrio riekeles ir keptos antienos juosteles.
9. Uogas perpjaukite per pusę ir išdėliokite ant viršaus, užlašinkite balzaminio acto kremo.
10. Papuoškite šviežių mėtų šakelėmis ir pagardinkite juodaisiais pipirais. Galite paskaninti tarkuotu kietuoju sūriu.
- Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai
- Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME brandintos jautienos antrekoto didkepsnio Rib Eye
1 šaukštelio	BIONATURALIS ekologiško ypač tyro alyvuogių aliejaus
170 g	KITCHEN ME antienos filė su prieskoniais
žiupsnelio	juodųjų pipirų
žiupsnelio	druskos
2	VILNIAUS DUONA gurmaniškų dešrainių bandelių
3-4	KĖDAINIŲ KONSERVAI marinuotų agurkų Saldžiarūgščiai
1 šaukšto	KĖDAINIŲ KONSERVAI konservuotų Chalapos paprikų
3-4 šaukštelių	KĖDAINIŲ KONSERVAI majonezo Originalus
2-3 šaukštelių	KĖDAINIŲ KONSERVAI krienų
keleto	šviežių petražolių
2 šaukštelių	kreminio sūrio
2 riekelių	ILE DE FRANCE sūrio
2-3	aviečių
2-3	gervuogių
šlakelio	balzaminio acto kremo
Keleto	šviežių mėtų šakelių
30	tarkuoto kietojo sūrio

