



ŠPINATŲ IR ABRIKOSŲ SALOTOS SU KEPTA JAUTIENA BEI GARSTYČIŲ PADAŽU



Gaminimas

1. Mėsą supjaustome juostelėmis ir įtriname druska bei pipirais, paliekame pasimarinuoti 20-30min. Tada merkiame į kiaušinio trynį, apvoliojame sezamo sėklose ir kepame orkaitėje 200laip. temp. apie 15-20min.
2. Gaminame padažą: kruopščiai sumaišome visus padažo ingredientus.
3. Į lėkštę dedame špinatus, skiltelėmis pjaustytus abrikosus, suplėšome mozzarella sūrį, ant viršaus dedame tiek tiek atvėsintą jautieną. Apipilame padažu.

SKANAUS.

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

200 g	jautienos mentės didkepsnio (naudojau iš Kitchenme)
1	kiaušinio trynio
100 g	sezamo sėklų
pagal skonį	pipirų/druskos
2-3	šviežių abrikosų
1-2 saujų	špinatų
apie 50 g	mozzarella sūrio
	Padažui:
1 šaukšto	medaus
2 šaukštų	garstyčių
šiek tiek	citrinų sulčių
1 šaukšto	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	druskos bei pipirų