Steiko salotos su mėlynojo sūrio padažu



INGREDIENTAI

1 pakuotė (400 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
150 g	Salotų mišinys
130 g	Vyšniniai pomidorai
100 g	Agurkai
100 g	Ridikėliai
Pagal skonį	Druska (steikui)
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai (steikui)
2 v.š.	Majonezas
1 v.š.	Graikinis jogurtas
1 a.š.	Raudonasis vyno actas
1 a.š.	Vorčesterio padažas
0,5 v.š.	Švž. smulkintos petražolės
0,5 a.š.	Česnako granulės
20 g	Mėlynasis sūris su pelėsiu
Pagal skonį	Druska (padažui)
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai (padažui)

Gaminimas

1. Jautienos steiką nusausinkite popieriniu virtuviniu rankšluoščiu ir palikite pastovėti kambario temperatūroje apie 1 valandą. Tada iš abiejų pusių apibarstykite druska ir maltais juodaisiais pipirais.
2. Stipriai įkaitinkite šlakelį aliejaus keptuvėje. Dėkite steiką ir kepkite apie 5 min. iš vienos pusės, apverskite ir kepkite dar 2 min. Tuomet suvyniokite į foliją, uždenkite rankšluoščiu ir palikite šiltai pastovėti apie 5 min.



3. Didelėje lėkštėje išdėliokite salotas, išilgai perpjautus pomidorus, griežinėliais pjaustytą agurką, ridikėlius ir kiaušinius.
4. Padažui: į indelį sudėkite majonezą, jogurtą, supilkite raudonojo vyno actą, vorčesterio padažą, suberkite petražoles, česnako granules, sutrupinkite mažais gabalėliais mėlynąjį sūrį, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite (galite įpilti šiek tiek vandens, jei norėsite skystesnio padažo).
5. Nupjaukite jautieną nuo kaulo, supjaustykite gabalėliais, patiekite su salotomis ir paruoštu padažu.



Dėkojame Oditelesblogas.lt už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/steiko-salotos-su-melynojo-surio-padazu.htm?tpl=pdf