

## Sumuštinis su jautiena ir naminiu majonezu



### Gaminimas

1. **Duonai** visus produktus sumaišykite ir suminkykite elastingą, minkštą ir nelimpančią prie rankų tešlą. Jei reikia, naudokite daugiau miltų.
2. Tešlą dėkite į aliejumi išteptą indą, uždenkite maistine plėvele ar švari rankšluosčiu ir palikite kambario temperatūroje apie valandą, kol dvigubai pakils.
3. Pakilusią tešlą lengvai perminkykite ir padalinkite į keturias lygias dalis. Ant miltais apibarstyto stalo kiekvieną tešlos gabalėlį iškočiokite į apie 15 cm skersmens apskritimą. Kiekvieną paplotėlį kepkite karštoje sausoje keptuvėje ar ant griliaus iš abiejų pusių po 1-2 min., kol išsipūs ir lengvai apskrus.
4. **Pasiruoškite majonezą:** kiaušinio trynį sumaišykite su citrinos sultimis ir garstyčiomis. Plona srovele, pastoviai plakant, supilkite aliejų. Privaloma plakti pastoviai ir ganėtinai intensyviai, kad padažas sutirštėtų. Pagardinkite druska ir pipirais.
5. **Iškepkite steikus:** kepsnius gerai nusausinkite, aptepkite aliejumi bei apibarstykite druska ir pipirais.
6. Steiką kepkite sausoje, labai gerai įkaitintoje keptuvėje arba griliuje iš abiejų pusių po 2-3 minutes
7. Iškepusią mėsą uždenkite folija ir leiskite apie 2-3 min. pailsėti šiltoje vietoje.
8. **Sumuštiniai** jautieną ir daržoves supjaustykite norimo dydžio gabalėliais.
9. Ant duonos išdėliokite daržoves bei supjaustytą jautieną, pagardinkite paruoštu majonezu.
10. Prieš valgant, sumuštinį sulenkite pusiau. Skanaus!



### INGREDIENTAI

450 g.	KITCHEN me jautienos steikas RIB EYE
1 v.š.	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal poreikį	Mėgstamos šviežios daržovės
	Majonezui:
1 vnt.	Kiaušinio tryniai
1/4 a.š.	Dižono garstyčios
1-2 a.š.	Citrinų sultys
200 ml.	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Duonai:
170 ml.	Šiltas vanduo
1 a.š.	Sausos mielės
2 v.š.	Aliejus
250 g.	Kvietiniai miltai
1 a.š.	Druska



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!