



Sumuštinis su liuliakebabu ir česnakiniamė padaže keptomis voveraitėmis



Gaminimas

1. **KITCHEN ME šviežią sausai brandintą jautienos maltinį „Mėsainiams“** padalinkite pusiau, pagardinkite KOTANYI prieskoniais ir žiupsneliu druskos.
2. Smulkintą jautieną tepkite ant dviejų GARDĖSIS poliarinių duonelių „Street food“.
3. Šitakius ir kreivabudes stambiai supjaustykite, česnako skilteles susmulkinkite.
4. Į dvi ZYLE keptuves pilkite OBELIŲ saulėgrąžų aliejaus.
5. Į vieną iš jų sudėkite smulkintus grybus ir česnako skilteles bei ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviestą.
6. Salotų lapus apšlakstykite citrinos sultimis.
7. Grybus pagardinkite druska ir keturių pipirų mišiniu. Troškinkite apie 3–4 min.
8. Į kitą keptuvę dėkite poliarinės duoneles apteptas jautiena. Kepkite apie 3–4 min.
9. Iškeptas poliarinės duoneles dėkite į lėkštę, ant mėsos tepkite šaukštą OBELIŲ majonezo „Premium“, uždėkite 2 šaukštus troškintų grybų, antrą poliarinę duonelę, patepkite šaukštu majonezo ir vėl dėkite 2 šaukštus grybų.
10. Ant viršaus dėliokite citrinos sultimis pagardintus salotos lapus ir uždėkite dar vieną poliarinės duonelės riekelę.
11. Perpjaukite pusiau ir patiekite.



INGREDIENTAI

150 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandinto jautienos maltinio Mėsainiams
žiupsnelis	KOTANYI Kajeno pipirų
Žiupsnelio	KOTANYI keturių pipirų mišinio
3	GARDĖSIS poliarinių duonelių Street food
1 saujos	šitakių
1 saujos	kreivabudžių
7–8 skiltelių	česnako
3–4 šaukštų	OBELIŲ saulėgrąžų aliejaus
50 g	ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviesto
keleto	salotos lapų
1 šaukšto	citrinos sulčių
2 šaukštų	OBELIŲ majonezo Premium
Žiupsnelio	KOTANYI druskos

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą