

## Azijos stiliaus sumuštiniai su jautiena, bei marinuotais agurkėliais



### Gaminimas

- Kepsniams:** Sumaišyti visus ingredientus ir marinuoti 4h šaldytuve. Prieš kepimą išimti 30min anksčiau, kad mėsa taptų kambario temperatūros. Kepti ant griliaus arba gerai įkaitintos keptuvės, iš kiekvienos pusės po 2-3min. Iškepus leisti pastovėti 5-10min, tik tada supjaustyti
- Marinuoti agurkai :** Agurkus ir svogūnus plonai supjaustyti. Sumaišyti visus ir palikti marinuotis 2h.
- Čili džemui:** Blenderio pagalba susmulkinti visus ingredientus, išskyrus anyžių. Ir dėti viską virti, jau su anyžiumi. Virti kaip uogienę, kartais pamaišant, kol masė taps tiršta. Atvėsinti.
- Ciabatta perpjauti per pusę ir apskrudinti. Tepti padažus, dėti juostelėmis pjaustytą jautieną, agurkus, svogūnus, kapotus riešutus čili pipirus, bei papuošti petražolių ar kalendros lapeliais. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Lucky Spoon  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2 VNT.	ilgųjų prancūziškų batonų arba 6vnt ciabatta bandelių
	Kalendros
žiupsnelis	Šviežio čili pipiro
pagal poreikį	Kepintų žemės riešutų
	Kepsniams:
2 X 220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsnio RIB-EYE
90 g	sojų padažo
45 g	ryžių vyno arba balto vyno acto
15 g	imbiero tarkuoto
3 skiltelės	česnako
35 g	cukraus
3/4 šaukštelio	5 prieskonių mišinio
1 a.š	sezamų aliejaus
	Čili džemui
500 g	pomidorų
4 vnt.	čili pipirų
4 skiltelės	česnako
15 g	imbiero tarkuoto
25 g	žuvų padažo
100 ml	raudono vyno acto
1 vnt.	anyžiaus
	Marinuoti agurkai:
75 g	cukraus
10 g	druskos

75 g	balto vyno acto
1	didelis agurkas
1	šalotinis arba raudonasis svogūnas
/2 šaukštelio	raudonų pipirų žirnelių

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/azijos-stiliaus-sumustiniai-su-jautiena-bei-marinuotais-agurkeliais.htm?tpl=pdf](http://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/azijos-stiliaus-sumustiniai-su-jautiena-bei-marinuotais-agurkeliais.htm?tpl=pdf)