

BLACK ANGUS, BUFFALO MOZZARELLA IR DAUG SPALVINGŲ DARŽOVIŲ



Gaminimas

1. Orkaitėje iškepame aliejumi apšlakstytas kukurūzų burbuoles (15-18min., 180 laipsnių)
2. Ant keptuvės iškepame mėsą pagal tai, kaip nurodyta ant pakuotės, leidžiame pailsėti ir susmulkiname juostelėmis
3. Didelėje lėkštėje dėliojame iškeptos mėsos juosteles, plėšome mozzarellą, šaukštu paskleidžiame pesto padažą, išdėliojame smulkintas keptas kukurūzus ir išdėliojame baziliko lapelius.
4. Patiekiamo su pita duonele ir šviežių daržovių salotomis šalia.

Skanaus!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 x 220 g	Kitchen me Black angus
1 didesnis burbulas	Buffalo mozzarella
2 vnt.	Kukurūzų burbuolės
	Pesto padažas
	Baziliko lapeliai
	Pita duonelė
	Druska, pipirai, alyvuogių aliejus
	[vairūs žalumynai, agurkai, pomidorai