

## Brandintos jautienos gabaliukai česnakiname svieste + traškūs, gaivūs smidrai.



### Gaminimas

1. Nuplauti ir nusausinti sauso brandinimo jautienos mentės steiką (naudojau kitchenme).
2. Supjaustyti maždaug 3ant3cm gabaliukais ir ant didelės kaitros kartu su aliejumi apskrudinti iš visų pusių. Kepimas truko apie 3min. Tada sumažinti kaitrą, įdėti 60g. ghi sviesto, sulkintas 4 skiltelės česnako. Ir dar pekepti apie minutę.
3. Patraukti nuo kaitlentės, užbarstyti druskos, pipirų, smulkintų petražolių ir leisti apie 3min. pailsėti.
4. Tuo tarpu paskrudinti ciabata. Ir pasiruošti smidrus.
5. Smidrus nuplauti, nusausinti, nulaužti sumedijusius galus. Sumesti į įkaitintą keptuvę su aliejumi ir apkepti iš visų pusių apie 4min. Svarbu, kad išorė suminkštėtų, o vidus vis dar liktų traškus. Nukelti nuo kaitlentės, apšlakatyti alyvuogių aliejumi, pabarstyti druska, pipirais ir skiltele tarkuoto česnako. Išmaišyti. Sudėjus į lėkštę apibarstyti tarkuotu parmezanu, tarkuota citrinos žievele bei smulkintais, kepintais graikiniais riešutais. Į smidro patalus paguldyti skiltelę citrinos.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **papipirink**.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandinto Black angus mentės didkepsnio
4 skiltelės	česnako
žiupsnelis	druskos, pipirų
	smulkintų petražolių
	ciabatos
	parmezano sūrio
	cirtinos
	graikiniai riešutai
	smidrų