

Flank steak su Portabella įdarytais grybais



Gaminimas

Grybus nuplauname ir nusausiname popieriniu rankšluosčiu.

Indelyje sumaišome alyvuogių aliejų su trintu česnaku, druska, pipirais, raudonėliu. Šiuo mišiniu aptepame grybų vidų.

Keptuvėje pakepiname svogūnus, vėliau dedam špinatus. Sumaišome saulėje džiovintus pomidorus, svogūną, špinatus, šoninę ir šiuo įdaru užpildome grybus.

Keptame 180 laipsnių netiesioginėje kaitroje Zyle Kamado grilyje 20-25 minutes, priklausomai nuo grybų dydžių.

Baigus su grybais, padidinam grilio temperatūrą iki 200-220 C ir tiesioginėje kaitroje po 3 min iš abiejų pusių pakepam Flank steak. Išėmus iš grilio susukam į foliją ir 5 min leidžiam mėsai pailsėti.

Viską dedam ant lentos, supjaustom Flank steak išilgai skaidulų ir galima puotaut.

Skanaus .

Už receptą dėkojame Mindaugas Žymantas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	Flank steak
2-3	Portabella grybų
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 skiltelės	česnako
Žiupsnelio	druskos, pipirų, raudonėlio
50 g	saulėj džiovintų pomidorų
50 g	Šalto rūkymo šoninės
50 g	špinatų
0,5	svogūno
	Balzamiko kremo
	Šviežio baziliko