

Gražgarsčių salotos su TOP SIRLOIN jautienos steiku, mėlynuoju sūriu ir keptais pomidorais



Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 350°C laipsnių. Perpjaukite pomidorus į keturias lygias dalis. Kai jau turėsite lygius griežinėlius, sudėkite juos ant kepimo popieriaus, apšlakstykite šiek tiek aliejumi ir kepkite 60-75 minučių kol jie susitrauks ir gražiai karamelizuosis.
 2. Steiką išimti iš šaldytuvo 15 minučių prieš kepant ir apibarstyti druska ir pipirais.
 3. Į vidutinio dydžio keptuvę įberkite kedro riešutų ir kepkite juos 1-2 minutes, kol jie pataps auksinės spalvos. Tuomet išimkite ir padėkite atskirai.
 4. Tą pačią keptuvę įkaitinkite iki karščiausios galios, įpilkite 2 a.š. alyvuogių aliejaus. Įdėkite į keptuvę steikus ir kepkite abi puses po 4-5 minutes. Iškepus prieš pjaunant palaikyti 5 minutes nejudinant lėkštėje.
 5. Puošiant lėkštę, pirmiausia sudedame gražgarsčių lapelius, įdedam pjaustytą steiką, sumaišome alyvuogių aliejų, balzamiko actą, medų, česnako smulkintas skilteles, druską ir pipirus, šiuo padažu apšlakstome lapelius ir steiką. (Skaniau, kai padažas būna iš anksto pagamintas ir palaikytas šaldytuve.)
 6. Užbaigiame pateikimą apdėliojant lėkštę keptais pomidorais, mėlynojo sūrio gabaliukais ir kedro riešutais.
- Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

3 dideli	Raudoni pomidorai
1 didelis	Geltonas pomidoras
2 a.š.	Alyvuogių aliejaus
2 pakuotės	KITCHEN me Jautienos steikas TOP SIRLOIN
1/4 puodelio	Mėlynojo sūrio gabaliukai
2 a.š.	Kedro riešutai
3 puodeliai	Švž. gražgarsčių lapai
5 a.š.	Alyvuogių aliejus
3 a.š.	Balzamiko actas
1 a.š.	Medus
1 skiltelė	Smulkintas česnakas
1/8 a.š.	Druska
1/8 a.š.	Pipirai