

Jautiena su pikantiškais makaronų salotomis



Gaminimas

1. Marinatui: negiliame indelyje sumaišykite visus ingredientus. Dėkite jautienos steiką ir marinuokite apie 30 min. (po 15 min. mėsą apverskite).
2. Steiką išimkite iš marinato, nusausinkite ir kepkite įkaitintoje keptuvėje su šlakeliu aliejaus iš abiejų pusių po 3-4 min. Kepsnį perdėkite į lėkštę, uždenkite folija ir palikite šiltai pastovėti apie 5 min.
3. Išvirkite makaronus ir palikite nusivarvėti.
4. Vyšninius pomidorus perpjaukite per pusę. Agurką perpjaukite išilgai perpus, šaukšteliu išgremžkite sėklas ir supjaustykite plonais pusemenuliais.
5. Į dubenį sudėkite makaronus, pomidorus, agurkus ir supilkite padažą, sumaišytą iš išvardintų ingredientų. Gerai išmaišykite.
6. Kepsnį supjaustykite griežinėliais ir patiekite su makaronų salotomis.



Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g (1 vnt.)	Sausai brandintos jautienos nugarinės ir išspjovos didkespnis su T formos kaulu
200 g	makaronų
100 g	vyšninių pomidorų
Pagal poreikį	šviežio agurko
Marinatui:	
1 v.š.	sojos padažo
1 v.š.	raudonojo vyno acto
60 ml	natūralaus jogurto
1-os	išspaustos česnako skiltelės
Padažui:	
1 v.š.	krienuų
Žiubsnelio	pjaustytų šviežių petražolių
Pagal skonį	druskos, maltų juodųjų pipirų