

Jautienos kepsnys su salotomis.



Gaminimas

Bulves nuplauname ir supjaustome griežinėliais. Dedame į kepimo indą ir kepame 200C orkaitėje, kol iškeps. Jautienos steikus dedame į keptuvę su aliejumi ir kepame ant stiprios kaitros 8 min, kas minutę apversdami. Išimame iš keptuvės, dedame ant folijos, pagardiname druska ir pipirais ir suvyniojame į foliją, kol iškeps bulves.

Salotom sumaišome visas daržoves.

Padažui visus ingredientus sumaišome iki vientisos masės.

Į lėkštes dedame salotas, bulves, supjaustyta kepsnį ir apšlakstome kepsnį padažu.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	jautienos
4	bulvės
šlakelis	aliejaus
2 saujos	smulkintų iceberg salotų
2 nedideli	agurkai
2	ridikėliai
keli	pomidorai
pagal skonį	druskos ir pipirų
	Padažas:
1 šaukštelis	medaus
1 šaukštelis	garstyčių
1 šaukštelis	citrinos sulčių
1 šaukštas	alyvuogių aliejaus
druskos ir pipirų	pagal skonį