

Jautienos salotos su žolelių padažu



Gaminimas

Į virtuvinį smulkintuvą sudėkite papriką, aitriąją papriką, svogūną, česnaką, pilkite šaukštą KIKKOMAN padažo „Ponzu“, DANSUKKER šviesiojo sirupo. Dėkite prieskonines žoleles ir pilkite 2 šaukštus OBELIŲ saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejaus. Viską sutrinkite.

2. Į įkaitintą keptuvę su aliejumi dėkite kepti KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“. Kepkite iki tokio lygio, kokį mėgstate. Iškepusį palikite pailsinti. Berkite KOTANYI druskos ir pipirų.

3. Perpjaukite agurką išilgai ir pjaustykite įstrižomis juostelėmis, smulkinkite svogūnų laiškus, apšlakstykite „Ponzu“ padažu ir viską išmaišykite.

4. TOSTE skrudinimo duoną „Ruginė“ paskrudinkite skrudintuve ar keptuvėje.

5. Į dubenėlį dėkite romaninių salotų lapus, granatų sėklas, agurkus ir svogūnų laiškus. Pilkite paruošto padažo, dėkite plonais gabaliukais pjaustytą jautienos didkepsnį bei papuoškite petražolėmis.

PATARIMAI:

1. Padažu galite skaninti vištienos patiekalus, sumuštinis ar mėgstamas salotas.

2. Jei mėgstate riešutus, galite įberti jų į salotas. Pavyzdžiui, kedrinių pinijų ar skrudintų lazdynų riešutų.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|--------------|--|
| 1/2 | paprikos |
| 1/3 | aitriosios paprikos |
| 1 | svogūno |
| 2 skiltelių | česnako |
| 2 šaukštų | KIKKOMAN padažo „Ponzu“ |
| 1 šaukšteliu | DANSUKKER šviesiojo sirupo |
| 1 ryšulėlio | šviežių petražolių, kalendrų |
| keletos | mėtos lapelių |
| 3 šaukštų | OBELIŲ saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejaus |
| 1 | KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus |
| 1 | trumpavaisio agurko |
| keleto | svogūnų laiškų |
| 2 | TOSTE skrudinimo duonos Ruginė riekelių |
| 2 nedidelių | romaninių salotų gūžių |
| 2 šaukštų | granatų sėklų |
| | Petražolių lapelių |
| Žiupsnelio | KOTANYI pipirų mišinio |
| Žiupsnelio | KOTANYI druskos |

