

## JAUTIENOS ŠAŠLYKAS SU AŠTRIOMIS SALOTOMIS IR ČESNAKINĖMIS BULVYTĖMIS



### Gaminimas

1. Šviežias bulvytes išvirkite lengvai pasūdytame, nugarinkite ir atidėkite į šalį.
2. Prieš kepant jautienos šašlyką, išimkite iš pakuotės, nusauskite virtuviniu rankšluostiniu popieriumi ir palikite pastovėti kambario temperūroje.
3. Salotas paruoškite iš išvardintų ingredientų. Kad nesumirkėtų salotų lapai, dėkite juos tik prieš patiekiant.
4. Pasirinkite kur kepsite - grilinėje ant žarijų ar elektrinėje, keptuvėje, orkaitėje ir pan. Šiam kartui rinkausi elektrinę grilinę.
5. Pirmiausiai kepkite jautienos šašlykus keletą minučių iki norimo iškepimo lygio. Perdėkite į lėkštę, uždenkite folija ir palikite šiltai pastovėti.
6. Į dubenį sudėkite išilgai perpjautas bulvytes, apšlakstykite aliejumi, pagardinkite česnako granulėmis, druska ir viską lengvai permaišykite. Bulvių puseles iškepkite grilinėje.
7. Serviruokite lėkštes: dėkite salotas, bulvių puseles, kurias apibarstykite krapais, jautienos šašlyką, kurį pagardinkite druska ir maltais juodaisiais pipirais.

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2 pakeliai x 200 g	"Kitchen me" sausai brandintos jautienos išpjovos šašlyko
10	nedidelių šviežių bulvyčių
šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelio	džiovintų česnako granulių
žiupsnelio	šviežiai pjaustyto krapo
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
	salotoms:
10 vnt.	raudonųjų ir geltonųjų vyšninių pomidorų
gabalėlio	agurko
4 vnt.	ridikėlių
pagal skonį	marinuotų jėlapeno paprikų (
poros saujų	mėgstamų salotų mišinio
šlakelio	citrinos sulčių
šlakelio	alyvuogių aliejaus
Žiupsnelio	druskos, maltų juodųjų pipirų