

Jautienos tartaras su džiovintais grybais



Gaminimas

1. Supjaustykite batatus, sudėkite juos į formelę, pašlakstykite aliejumi, pabarstykite maltomis kalendromis. Šaukite į orkaitę ir kepkite apie 20 min. Iškepusius batatus pasūdykite.
2. Popieriniais rankšluosčiais nusausinkite **KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį BLACK ANGUS** ir sukapokite sunkiu aštriu peiliu. Taip pat labai smulkiai supjaustykite svogūną, laiškinius česnakus, marinuotus agurkus.
3. Viską sumaišykite su mėsa. Supilkite džiną, sudėkite krienus, užberkite druskos, šviežiai grustų juodųjų pipirų, maltų kalendrų.
4. Viską išmaišykite ir suformuokite tartarą - geriausiai tą padaryti su konditeriniu žiedu, bet taip pat galima suformuoti ir šaukštu.
5. Uždėkite ant viršaus majonezą, užtarkuokite džiovintų grybų. Patiekite su keptais batatais, laiškinais česnakais ir kalendrų lapeliais.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su **VMG komanda** ir Alfu Ivanausku.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio BLACK ANGUS
1-2	batatų
žiupsnelis	maltų kalendrų
1/2	raudonojo svogūno
ryšulėlio	laiškinių česnakų
1-2	marinuoto nedidelio agurko
30 ml	džino
1	šaukšto krienų
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	šviežiai grustų juodųjų pipirų
2 v.š.	šaukštų majonezo