

Keptos jautienos salotos su įvairiaspalviais pomidorais ir avokadų padažu



Gaminimas

1. KITCHEN ME sausai brandintą jautienos antrekoto didkepsnį be kaulo „Rib Eye“ pagardinkite KOTANYI druska ir juodaisiais pipirais iš abiejų pusių.
2. Kepkite įkaitintame aliejuje po 2 min. iš abiejų pusių.
3. Avokadą sumaišykite kartu su DANSUKKER cukrumi „Farinas“, žaliosios citrinos sultimis, KOTANYI prieskoniais, saujele kalendrų, česnaku ir alyvuogių aliejumi. Pagardinkite druska ir sutrinkite virtuviniu trintuvu iki vientisos konsistencijos.
4. Į lėkštę dėliokite stambiai pjaustytus įvairiaspalvius pomidorus, salotų lapus. Dėkite iškeptą ir juostelėmis supjaustytą jautienos didkepsnį.
5. Visą gausiai apšlakstykite avokadų padažu ir papuoškite kalendrų lapeliais.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos antrekoto didkepsnio be kaulo Rib Eyejautienos
1 šaukšto	aliejaus (kepimui)
1	sunokusio avokado
½ šaukštelio	DANSUKKER cukraus Farinas
1	žaliosios citrinos sulčių
Žiupsnelio	KOTANYI malto kumino
Žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių su druska
Žiupsnelio	KOTANYI malto imbiero
1 saujos	kalendrų
1 skiltelės	česnako
100 ml	alyvuogių aliejaus
2 saujų	įvairiaspalvių pomidorų
1 saujos	įvairių salotų lapų
Žiupsnelio	KOTANYI druskos
Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų

