

Pomidorų ir mėsos kukulių salotos su mėtiniu padažu



Gaminimas

1. SPILVA marinuosius agurkėlius supjaustykite smulkiais kubeliais ir sumaišykite su graikišku jogurtu. Pagardinkite KOTANYI juodaisiais pipirais.
2. Įtarkuokite česnako skiltelę, citrinos žievelę ir pagardinkite ½ kiekio smulkintų mėtų.
3. KITCHEN ME šviežią sausai brandintą jautienos maltinį „Mėsainiams“ pagardinkite KOTANYI itališkais žolelėmis ir suformuokite kukulius.
4. Pomidorus pjaustykite stambiais gabalėliais, vyšninius pomidorus – pusiau, o mėlyną svogūną – skiltelėmis. Daržoves sudėkite į lėkštę.
5. Jogurto padažą pagardinkite druska ir sudėliokite šalia pomidorų.
6. Į ZYLE keptuvę papurškite BASSO alyvuogių aliejaus. Taip pat juo pagardinkite pomidorus.
7. Į įkaitusį aliejų sudėkite suformuotus kukulius ir kepkite iš abiejų pusių po 2 min.
8. DŽIUGO 36 mėn. brandinimo kietąjį sūrį supjaustykite daržovių skustuku.
9. Į jautienos kukulius susmaigstykite rozmarino šakeles.
10. Ant pomidorų dėliokite iškeptus kukulius su rozmarinu, viską pagardinkite granatų sėklomis, sūrio drožlėmis.
11. Apibarstykite tarkuota citrinos žievele, KOTANYI aitriųjų paprikų dribsniais su druska ir papuoškite likusiais mėtų lapeliais.
12. Patiekite su TINGINIO PANTIS nealkoholiniu obuolių sidru.



INGREDIENTAI

5-6	SPILVA marinuočių agurkėlių
3 šaukštų	graikiško jogurto
Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų
1 skiltelės	česnako
½ šaukštelio	tarkuotos citrinos žievelės
1	saujelės mėtų
150 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinio Mėsainiams
Žiupsnelio	KOTANYI itališkų žolelių
1	pomidoro
1	Kumato pomidoro
1 saujos	vyšninių pomidorų
1 nedidelio	mėlynojo svogūno
Žiupsnelio	druskos
1 šaukšto	BASSO purškiamo alyvuogių aliejaus
20 g	DŽIUGAS 36 mėn. brandinimo kietojo sūrio
Keleto	rozmarino šakelių
1 saujelės	granatų sėklų
Žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių su druska
	TINGINIO PANTIS nealkoholinio obuolių sidro (patiekti)

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą