

Salotos su jautienos didkepsniu



Gaminimas

Jautienos didkepsnį kepkite gerai įkaitintoje keptuvėje su trupučiu aliejaus.

Kepkite 2-3 min. iš vienos pusės ir iš kitos tiek pat. Kepsnio nevartykite!

Iškepusį kepsnį padėkite ant kepimo folijos, pagardinkite druska ir pipirais, uždėkite gabalėlį sviesto, suvyniokite ir palikite pailsėti 5 min.

Padažą gaminau iš puse skardinės avinžirnių, 3 šaukštų konservuotų žirnelių, 3 šaukštų vandens, šaukšto citrinos sulčių, šaukšto alyvuogių aliejaus, skiltelės česnako, šaukšto krapų ir žiupsnelio druskos. Viską sutryniau ir užpyliau and salotų.

Už receptą dėkojame Skanumynas

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

pagal poreikį	Iceberg salotų
	Rukalos
	Agurkų
	Vyšnynių pomidorukų
saujelės	džiovintų pomidorų
	Bolivinės balandos
mėgiamo	padažo
220 g	Kitchen me sausa brandinto jautienos didkepsnio