

## Sezoninės lietuviškos daržovės ir naujas jų amplua



### Gaminimas

1. Saliero šaknį ir kelias bulves supjaustykite šiaudeliais, sumaišykite su šlakeliu aliejaus ir druska. Kepkite orkaitėje, kol suminkštės.
2. Steiką iškepkite labai karštoje keptuvėje, iš abiejų pusių kepkite vos kelias minutes. Iškepus leiskite pailsėti, pabarstykite druska.
3. Morkas ir baltąjį ridiką smulkiai sutarkuokite, sumaišykite su grietine (ar graikišku jogurtu), česnako granulėmis. Turime pirmas salotas.
4. Kalioropę ir obuolį sutarkuokite, agurką supjaustykite šiaudeliais, sumaišykite su šlakeliu aliejaus ir druska. Turime antras salotas.

Linkime pamilti pamirštus skonus,  
Lieknos Bitės  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsnio
	Garnyriui:
pagal poreikį	saliero gumbo
1 vnt.	morkos
1 vnt.	baltojo ridiko
0,5	kaliaropės
1 vnt.	obuolio
1 vnt.	agurko
žiupsnelis	česnako granulių
pagal poreikį	grietinės
	aliejaus