

## Sultinga jautiena su ananasais azijietiška



### Gaminimas

1. Morkas, svogūną ir papriką supjaustykite specialia ZYLE pjaustykle šiaudeliais, česnaką susmulkinkite, imbierą supjaustykite griežinėliais, svogūnų laiškų susmulkinkite, SPILVA aitrūsias marinuotas paprikas susmulkinkite. Nupjaukite ananaso žievę ir išpjaukite viduriuką, ananasą supjaustykite gabalėliais. KITCHEN ME šviežią sausai brandintą jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“ supjaustykite pailgomis juostelėmis. Baltąjį ridiką skustuku supjaustykite plonomis juostelėmis.
2. ZYLE keptuvėje su gerai įkaitintu OBELIŲ moliūgų sėklų ir rapsų aliejumi apkepkite jautieną, česnaką ir imbierą. Jautienai apkepus, ją išimkite į atskirą indą. Į keptuvę įpilkite šaukštą aliejaus ir apkepkite pjaustytus svogūnus, morką ir papriką. Į daržoves taip pat įdėkite pjaustytas marinuotas paprikas, įberkite KOTANYI druskos.
3. Kai daržovės lengvai apkeps įdėkite ananaso gabaliukus, įpilkite KIKKOMAN terijakio padažo, įberkite DANSUKKER nerafinuoto cukranendrių cukraus, įpilkite FELIX padažo „Special Mango-Chili“ ir ½ puodelio GREENFIELD žaliosios arbatos „Quince Ginger“ bei viską išmaišykite. Toliau nuolat maišant supilkite su vandeniu sumaišytą krakmolą.
4. Kai padažas sutirštės, sudėkite jautieną, pjaustytus svogūnų ir česnakų laiškų ir išmaišykite. Patiekite su virtais ryžiais, papuoškite baltojo ridiko juostelėmis.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

1	morkos
1/2	svogūno
1/2	paprikos
2 skiltelių	česnako
1 nedidelio	imbiero
2 stiebelių	svogūnų laiškų
2 SPILVA	aitriųjų marinuotų paprikų
1/2	ananaso
220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
1/2	baltojo ridiko
3 šaukštų	OBELIŲ moliūgų sėklų ir rapsų aliejaus
4 šaukštų	KIKKOMAN terijakio padažo
žiupsnelis	DANSUKKER nerafinuoto cukranendrių cukraus
3 šaukštų	FELIX padažo Special Mango-Chili
1 puodelio	GREENFIELD žaliosios arbatos Quince Ginger
1 šaukšto	kukurūzų arba bulvių krakmolo

5 šaukštų	vandens
2 česnakų	laiškų
Žiupsnelio	KOTANYI druskos

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/sultinga-jautiena-su-ananasais-azijietiskai.htm?tpl=pdf](http://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/sultinga-jautiena-su-ananasais-azijietiskai.htm?tpl=pdf)