

Sumuštinis su jautiena ir naminiu majonezu



Gaminimas

1. **Duonai** visus produktus sumaišykite ir suminkykite elastingą, minkštą ir nelimpančią prie rankų tešlą. Jei reikia, naudokite daugiau miltų.
2. Tešlą dėkite į aliejumi išteptą indą, uždenkite maistine plėvele ar švari rankšluosčiu ir palikite kambario temperatūroje apie valandą, kol dvigubai pakils.
3. Pakilusią tešlą lengvai perminkykite ir padalinkite į keturias lygias dalis. Ant miltais apibarstyto stalo kiekvieną tešlos gabalėlį iškočiokite į apie 15 cm skersmens apskritimą. Kiekvieną paplotėlį kepkite karštoje sausoje keptuvėje ar ant griliaus iš abiejų pusių po 1-2 min., kol išsipūs ir lengvai apskrus.
4. **Pasiruoškite majonezą:** kiaušinio trynį sumaišykite su citrinos sultimis ir garstyčiomis. Plona srovele, pastoviai plakant, supilkite aliejų. Privaloma plakti pastoviai ir ganėtinai intensyviai, kad padažas sutirštėtų. Pagardinkite druska ir pipirais.
5. **Iškepkite steikus:** kepsnius gerai nusausinkite, aptepkite aliejumi bei apibarstykite druska ir pipirais.
6. Steiką kepkite sausoje, labai gerai įkaitintoje keptuvėje arba griliuje iš abiejų pusių po 2-3 minutes
7. Iškepusią mėsą uždenkite folija ir leiskite apie 2-3 min. pailsėti šiltoje vietoje.
8. **Sumuštiniai** jautieną ir daržoves supjaustykite norimo dydžio gabalėliais.
9. Ant duonos išdėliokite daržoves bei supjaustytą jautieną, pagardinkite paruoštu majonezu.
10. Prieš valgant, sumuštinį sulenkite pusiau. Skanaus!



INGREDIENTAI

450 g.	KITCHEN me jautienos steikas RIB EYE
1 v.š.	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal poreikį	Mėgstamos šviežios daržovės
	Majonezui:
1 vnt.	Kiaušinio tryniai
1/4 a.š.	Dižono garstyčios
1-2 a.š.	Citrinų sultys
200 ml.	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Duonai:
170 ml.	Šiltas vanduo
1 a.š.	Sausos mielės
2 v.š.	Aliejus
250 g.	Kvietiniai miltai
1 a.š.	Druska



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!