Tailandietiškos salotos su jautiena

Gaminimas

1. Sutriname česnaką ir sumaišome visus padažo ingredientus. Padedame į šalį.
2. Keptuvėje įkaitiname šiek tiek aliejaus ir kepame didkepsnį iš abiejų pusių po 3 minutes arba ilgiau, jeigu norime pilnai iškepusio. Apiberiame druska, pipirais, keptuvę uždengiame folija, ir leidžiame pastovėti, kol ruošime salotas.
3. Lėkštėje dėliojame salotas, griežinėliais pjaustytus agurkus, pomidorus, svogūną, žalumynų lapelius. Didkepsnį supjaustome plonomis juostelėmis ir dedame į salotas. Apiberiame skaldytais žemės riešutais, apliejame padažu, užberiame šiek tiek čili dribsnių.

Spalvinga, kvapnu, gražu. Rodos, vasara virtuvėje niekada nesibaigia.
Receptas sukurtas bendradarbiaujant Skaniai ir sveikai!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsnio
1/2 v.š.	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų
2 puodeliai	vynuoginių pomidorų
1/4	mažo raudonojo svogūno
1/4	ilgavaisio agurko
pagal poreikį	mėtų lapelių
pagal poreikį	baziliko lapelių
žiupsnelis	kalendrų lapelių
1 v.š.	žemės riešutų
	Padažui:
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
1/2 a.š.	laimo sulčių
1/3	česnako skiltelės
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	cukraus
žiupsnelis	čili dribsnių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/tailandietiskos-salotos-su-jautiena.htm?tpl=pdf