

Traškios mėsos juostelės kaip kiniško maisto restorane



Gaminimas

1. Supjaustykite KITCHEN ME šviežią sausiai brandintą jautienos antrekoto didkepsnį be kaulo „Rib Eye“ smulkiais juostelėmis. Į indą dėkite jautieną, įberkite druskos, aitriųjų paprikų, juodųjų pipirų. Pilkite kokosų pienu. Įtarkuokite 3 česnako skilteles.
2. Nulupkite imbierą, įtarkuokite į jautienos indą. Įdėkite kiaušinio baltymą. Suberkite du šaukštus kukurūzų krakmo ir kvietinių miltų, žiupsnelį kepimo miltelių. Įpilkite pora šaukštų aliejaus. Viską išmaišykite, kad jautiena apsiveltų tešla.
3. Baklažaną supjaustykite juostelėmis, susmulkinkite svogūnų laiškų, salierą. Ant svogūnų dėkite sutarkuotą česnaką. Persimoną supjaustykite vidutinio dydžio gabaliukais. Baklažanus sumaišykite kartu su jautiena ir palikite pastovėti 5–10 minučių.
4. Į keptuvę pilkite aliejų, kada įkais sudėkite svogūnus su česnakų, salierą, persimonus. Šiek tiek apkepinkite, supilkite terijakio padažą. Sumaišykite ir kepkite apie 1 minutę.
5. Į verdantį aliejų sudėkite jautieną su baklažanais. Būkite pasiruošę padėklą, užtiestą popieriniu rankšluosčiu, kad nuvarvėtų aliejus. Jautienai apskrudus ištraukite ir dėkite ant padėklo.
6. Sumaišykite jautieną ir karštą padažą su persimonais. Ant viršaus galite užberti kalendros ar bazilikų papuošimui, taip pat paskaninti ir užberti sezamo sėklų.



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME šviežio sausiai brandinto jautienos antrekoto didkepsnio be kaulo „Rib Eye“
Nago dydžio	imbiero gabaliuko
4 skiltelių	česnako
3 šaukštų	kvietinių miltų
2–3 šaukštų	kukurūzų krakmo
žiupsnelio	kepimo miltelių
50 g	kokosų pieno
1	kiaušinio baltymo
2 šaukštų	aliejaus
1 l	rapsų aliejaus (virimui)
	Aitriųjų paprikų
	Druskos
	Juodųjų pipirų
kelių	gabaliukų baklažano
½ saujos	svogūnų laiškų
2	saliero stiebus
1	persimono
200 g	tiršto terijakio padažo
papuošimui	Kalendros ar baziliko
1 šaukšto	sezamo sėklų

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą