Vakarienei jautienos kepsnys su mango salsa

Gaminimas

Viską supjaustome kūbeliais ir sumaišome su prieskoniais bei citrinų sultimis.

Kepsnius kepiau tiesioginėj kaitroj 200C temperatūroje maždaug po 3 min iš abiejų pusių. Iškepus 5-10 min leidau pailsėt mėsytei, o po to supjausčiau ir pagardinau druska bei pipirais. Skanaus

Už receptą dėkojame Mindaugas Zyma.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

	Mango salsai reikės:
1	mangas
1	avokadas
5-6	slyviniai pomidoriukai
pusė nedidelio	mėlynojo svogūno
šiek tiek	petražolių
Žiupsnelio	druska ir pipirai
šaukštas	citrinos sulčių
220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/vakarienei-jautienos-kepsnys-su-mango-salsa.htm?tpl=pdf