

## Veiselihalõik punapeedi ja feeta juustu salatiga



### Ettevalmistamine

1. Kooritud punapeet lõigake viiludeks, pritsige õli ja sidrunimahlaga ning küpsetage praeahjus 200° C juures 30-40 minutit.
2. Kastmeks segage oliiviõli, pressitud küüslauguküün, sidrunimahl, pipar ja sool.
3. Laduge taldrikule salat, punapeet, pritsige salatit kastmega ja puistake peale feta juustu tükikesi.
4. Lihalõik küpsetage paksupõhjalisel pannil või kui teil sellist ei ole, sobib ka grillpann. Hästi kumale pannile valage veidi õli ja oodake, kuni see kuumeneb. Kui pann on kuum, pange lihalõik pannile ja küpsetage mõlemalt poolt 2-3 minutit. Ärge liha keerake, küpsenud poolele riputage soola ja pipart. Samal viisil küpsetage teiselt poolt.
5. Pange liha sooja kaussi, katke kinni ja laske 5-10 minutit seista, et mahl ei eralduks ja liha ei muutuks kuivaks. Serveerige peedisalati ja steigile sobiva kastmega. Head isu!

Täname retsepti eest *Maitsev, ilus ja armastusega... Rita!*  
 Tagasi retsept nimekirja



### KOOSTISAINED

2X220 g	KITCHEN me kuiv-laagerdatud veiselihalõiku BLACK ANGUS
Vastavalt maitsele	soola ja pipart
Vastavalt vajadusele	õli
	Peedisalati:
2	Punapeeti (väheldast)
50 g	Rukola salatit
Tükike	Feta juustu
Vastavalt maitsele	soola ja pipart
1	küüslauguküün
Veidi	sidrunimahlasidrunimahla
Vajadusel	oliiviõli