

## „Nuogas“ jautienos mėsainis su kukurūzų ir pupelių salsa



### Gaminimas

1. Paruoškite salotas ir agurką – išdėliokite lėkštėje pagal nuotaiką ir fantaziją.
2. Įkaitinkite grilį, jei kepsite mėsainius kontaktiniame grilyje. Galite kepti ir keptuvėje, po 2-3 min. kiekvieną pusę (priklausomai kokio lygio mėgstate keptą jautieną). Tad mėsainius pasiruoškite pagal „technines“ virtuvės įrangos ir skonių galimybes.
3. Kol kepa mėsainiai, į įkaitintą keptuvę įdėkite svogūnų pesto, suberkite kukurūzų ir pupelių mišinį, pakepkite 2-3 min. Paruoštą uždėkite ant salotų.
4. Iškeptą maltinį dėkite ant salotų, kukurūzų ir pupelių „kalno“, pagardinkite šviežiais ridikėlių daigeliais.
5. Skanaus!

P.S. Pasigendate druskos, pipirų? Man jų nereikia, o Jūs gardinkite pagal savo skonį!

„KITCHEN me“: greita, bet virtuiziška!  
Gardūs linkėjimai nuo Rūtos iš "KITCHEN me" virtuvės!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|               |  |
|---------------|--|
| 2x150 g       | sausai brandintos jautienos maltinio „Mėsainiams“ KITCHEN me |
| 140 g         | kukurūzų ir raudonųjų pupelių mišinio (konservuota)          |
| 1 v.š.        | svogūnų pesto  |
| mėgiamų       | salotų   |
| 1             | agurkėlio  |
| pagal poreikį | šviežių ridikėlių daigų                                      |