

„Super steiko“ idėja su saldžiarūgščiu padažu



Gaminimas

1. Mėlyną svogūną ir česnaką supjaustykite smulkiai.
2. Vyšninius pomidorus supjaustykite nedideliais kubeliais.
3. Į dvi ZYLE keptuves pilkite po 2 šaukštus OBELIŲ saulėgrąžų aliejaus.
4. Į vieną iš keptuvių sudėkite smulkintą svogūną, česnaką, pomidorus ir pusę kiekio vyšnių arba trešnių. Sudėkite DANSUKKER cukrų „Farinas“. Išmaišykite ir troškinkite apie 5 min.
5. Į kitą keptuvę dėkite nusausintą KITCHEN ME šviežią sausiai brandintą jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“. Kepkite iš abiejų pusių po 2 min.
6. Į troškinamas daržoves pilkite TINGINION PANTIS nealkoholinį obuolių sidrą ir troškinkite apie 2-3 min., kol nugaruos skystis. Sudėkite KĖDAINIŲ KONSERVAI itališko stiliaus pomidorų padažą su kietuoju sūriu ir VILNIAUS PERGALĖ juodąjį šokoladą. Gerai išmaišykite ir troškinkite apie 5 min.
7. Pomidorus perpjaukite pusiau ir dėkite į keptuvę, kurioje kepa jautienos didkepsnis.
8. Į pomidorų padažą sudėkite ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviestą ir išmaišykite.
9. Keptuvę su jautienos didkepsniu ir pomidorais dėkite kepti į orkaitę apie 5 min.
10. Į lėkštę dėkite pomidorų padažą, ant viršaus – iškeptą jautienos didkepsnį. Šalia sudėliokite keptus pomidorus ir truputį pašildytas likusias vyšnias arba trešnes.
11. Viską pagardinkite KOTANYI šviežiais grūstais juodaisiais pipirais ir bazilikų lapeliais.



INGREDIENTAI

1	mėlynojo svogūno
2-3 skiltelių	česnako
1 saujos	įvairiaspalvių vyšninių pomidorų
3-4 šaukštų	OBELIŲ saulėgrąžų aliejaus
2 saujų	vyšnių arba trešnių
1 šaukšto	DANSUKKER cukraus Farinas
220 g	KITCHEN ME šviežio sausiai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
½ stiklinės	TINGINIO PANTIS nealkoholinio obuolių sidro
2 šaukštų	KĖDAINIŲ KONSERVAI itališko stiliaus pomidorų padažo su kietuoju sūriu
20 g	PERGALĖ juodojo šokolado
1-2	įvairiaspalvių pomidorų
1 šaukšto	ŽEMAITIJOS saldžios grietinėlės sviesto
žiupsnelio	KOTANYI šviežiai grūstų juodųjų pipirų
1 saujelės	bazilikų lapelių

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą