

## Barbekiu jautienos iešmeliai



### Gaminimas

1. Svogūnus supjaustykite skiltelėmis, suberkite DANSUKKER ekologišką cukrų „Panevėžio Plus“, apšlakstykite baltojo vyno actu ir įtrinkite pirštais.
2. Juostelėmis supjaustykite **KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnį „Rib eye“**, suberkite kuminus, kalendras, KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnius, smulkintą česnaką, supilkite alyvuogių aliejų. Sumaišykite su svogūnais.
3. Ant medinio pagaliuko verkite svogūno skiltelę, gabaliuką didkepsnio ir sluoksniuokite.
4. Kepkite įkaitintame 200 °C elektriniame grilyje apie 5 min. Vėrinukus iš abiejų pusių aptepkite KĖDAINIŲ KONSERVŲ barbekiu padažu „Roasted Garlic“ ir dar kepkite 8-9 min.
5. Iškeptus didkepsnio vėrinukus apvoliokite smulkintose petražolėse.

*Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai*

Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

1 vidutinio	svogūno
1 nedidelio	mėlynojo svogūno
Žiupsnio	DANSUKKER ekologiško cukraus Panevėžio Plus
2 šaukštų	baltojo vyno acto
220 g	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnio be kaulo Rib eye
Žiupsnelio	maltų kuminų
1 skiltelės	česnako
pagal skonį	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių
Žiupsnelio	maltų kalendrų
1-2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
4-5 šaukštų	KĖDAINIŲ KONSERVŲ barbekiu padažo Roasted garlic
1 saujos	šviežių petražolių