

Cezerio salotos su jautiena



Gaminimas

Paruošiamė padažą - į maisto smulkintuvą sudedame visus padažo ingredientus ir sutriname iki vientisos masės.

Ruošiamė jautieną: gerai įkaitiname keptuvę su aliejumi, dedame kambario temperatūros jautieną ir kepame ant didelės kaitros 8 minutes, kas minutę apversdami. Iškepusią mėsą pabarstome druska ir pipirais. Iš karto nepjaustome, leidžiame pastovėti kambario temperatūroje kol paruošime salotas. Nuplauname, nusausiname ir suplėšome salotas.

Į lėkštę dedame salotas, steiko juosteles, skrudintos duonos kubelius, sūrio kubelius smulkintas alyvuoges, perpus perpjautus pomidorus ir padažą.

Prieš valgydami salotas išmaišome ir užpilame padažu.

Už receptą dėkojame Samčio užrašai.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

400 g	Black Angus steak
1 šaukštas	aliejaus kepimui
pagal skonį	druskos
pagal skonį	pipirų
1	Iceberg salotos
200 g	Chederio sūrio kubelių
50 g	alyvuogių
1 sauja	vyšninių pomidorų
3 riekelės	skrudintos duonos
	Padažas:
100 ml	majonezo
1/2 šaukštelio	dižono garstyčių
1 skiltelė	česnako
4	ančiuvinių filė
1 šaukštas	citrinos sulčių
kelios	šakelės krapų
50 g	tarkuoto parmezano
pagal poreikį	druskos
pagal poreikį	pipirų