

Čiabatos užkandukas su jautiena



Gaminimas

Čiabatą apskrudiname ir paliekame pravėsti. Mėsytę apkepam iš abiejų pusių keptuvėje iki apskrudimo ir dar kelioms minutėms pašaunam į orkaitę. Ištraukus iš orkaitės paliekam pastovėti. Galiausiai supjaustom riekelėmis, pagardiname druska bei pipirais ir citrinos sultimis. Kalendros lapelius apšlakstom aliejumi, druska ir citrinos sultimis.

Ruošiam užkandį. Ant duonos tepam varškės, dedam marinuotus svogūnus, mėsytę ir kalendrą.

Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Sausai brandintos jautienos
kelių riekelių	čiabata duonos
	tepamos varškės
	marinuotų svogūnų
	kalendros
	aliejaus
	citrinos sulčių
	druskos/pipirų