



Didkepsnio „pastrami“, kai mažiau reiškia daugiau



Gaminimas

1. Iškepkite KITCHEN ME brandintos jautienos didkepsnius „Rib Eye“ iki norimo iškepimo laipsnio.
2. Graikinius riešutus užmerkite vandenyje pusvalandžiui.
3. Graikinius riešutus, krapus ir česnaką susmulkinkite trintuvu iki glotnios masės, pagardinkite citrinos sultimis, įberkite žiupsnelį cukraus, pasūdykite ir sumaišykite su jogurtu ir majonezu.
4. Bandeles perpjaukite ir paskrudinkite.
5. Svogūną supjaustykite skiltelėmis. Vandenį užvirinkite su cukrumi ir druska, supilkite actą, išmaišykite ir užpilkite pjaustytus svogūnus. Palikite, kad atvėstų.
6. Paskrudintas bandelių puseles patepkite padažu, sudėkite supjaustytus riekelėmis KITCHEN ME brandintos jautienos didkepsnius „Rib Eye“ gabaliukus ir užberkite svogūnų. Patiekite su žalumynais.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda ir Alfu Ivanausku.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x150 g	KITCHEN ME brandintos jautienos didkepsnių „Rib Eye“
	Graikinių riešutų padažui:
50 g	graikinių riešutų
1-2 šakelių	krapų
1 skiltelės	česnako
1/2	citrinos sulčių
Žiupsnelio	cukraus
Žiupsnelio	druskos
100 ml	graikiško jogurto
50 g	majonezo
1	raudonojo svogūno
0,5 l	vandens
2 v.š.	cukraus
1 šaukštelio	druskos
50 ml	obuolių acto
2	sviestinių bandelių

