

## Įstabus sumuštinis, kuris gali nurungti mėsainį



### Gaminimas

1. Duoną apskrudinkite orkaitėje arba sausoje keptuvėje iš vienos pusės.
2. **KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnį Black Angus** supjaustykite gabalėliais, berkite prieskonius, supilkite sojų padažą. Viską išmaišykite ir šiek tiek palaikykite.
3. Supjaustykite svogūną pusžiedžiais, agurką – pailgais griežinėliais, kaparėlius perpjaukite per pusę.
4. Įkaitintoje keptuvėje su aliejumi apkepkite jautieną (didelėje kaitroje). Neperkepkite.
5. Traškų duonos riekelės paviršių ištepkite majonezu, dėkite salotas, kaparėlius, šiek tiek pasūdytus agurkus, svogūnus, jautieną, salotas ir antrą duonos riekelę, išteptą majonezu.

#### ALFO PATARIMAI:

- Jei nemėgstate jautienos, ją galite keisti triušiena arba antiena.
- Kaparėlių galite nedėti.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

6 riekelių	TOSTE DELI skrudinimo duonos Brioche
1	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnio Black Angus
Žiupsnelio prieskonių	Grill Marinade
2 šaukštų	KIKKOMAN sojų padažo
1	mėlynojo svogūno
1 nedidelio	ilgavaisio agurko
6-8	kaparėlių
2 šaukštų	alyvuogių aliejaus Extra Virgin
4-6 šaukštų	DAUMANTŲ agurkinio majonezo Gurmaniškas
keleto	sultenių, romaninių ar sviestinių salotų lapų
Žiupsnelio	druskos