

## Jautiena su kava



### Gaminimas

Užpilui išspauskite česnaką, susmulkinkite krapus ir sumaišykite su citrinos sultimis ir aliejumi. Jautieną įtrinkite kava, kajano pipirais, rūkyta paprika, cinamonu, druska ir pipirais. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Dėkite jautieną ir kepkite iš abiejų pusių po 3 min. Į lėkštę dėkite salotų mišinį, smulkintus ridikėlius ir juostelėmis pjaustytą jautienos kepsnį. Pašlakstykite užpilu. Valgyti karštą.

Už receptą dėkojame Samčio užrašai.  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

220 g	Jautienos antrekoto
1 šaukštelis	maltos kavos
1 šaukštelis	Kajeno pipirų
1/2 šaukštelio	rūkytos paprikos miltelių
žiupsnelis	cinamono
pagal skonį	druskos ir pipirų
2 šaukštai	alyvuogių aliejaus
1 sauja	salotų mišinio
keli	ridikėliai
	Užpilas
1 skiltelės	česnako
šlakelis	citrinos sulčių
3 šaukštai	alyvuogių aliejaus
kelios	šakelės krapų