

## Jautiena su pikantiškais makaronų salotomis



### Gaminimas

1. Marinatui: negiliame indelyje sumaišykite visus ingredientus. Dėkite jautienos steiką ir marinuokite apie 30 min. (po 15 min. mėsą apverskite).
2. Steiką išimkite iš marinato, nusausinkite ir kepkite įkaitintoje keptuvėje su šlakeliu aliejaus iš abiejų pusių po 3-4 min. Kepsnį perdėkite į lėkštę, uždenkite folija ir palikite šiltai pastovėti apie 5 min.
3. Išvirkite makaronus ir palikite nusivarvėti.
4. Vyšninius pomidorus perpjaukite per pusę. Agurką perpjaukite išilgai perpus, šaukšteliu išgremžkite sėklas ir supjaustykite plonais pusemenuliais.
5. Į dubenį sudėkite makaronus, pomidorus, agurkus ir supilkite padažą, sumaišytą iš išvardintų ingredientų. Gerai išmaišykite.
6. Kepsnį supjaustykite griežinėliais ir patiekite su makaronų salotomis.



Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

|                |  |
|----------------|--|
| 400 g (1 vnt.) | Sausai brandintos jautienos nugarinės ir išspjovos didkėsnis su T formos kaulu |
| 200 g          | makaronų   |
| 100 g          | vyšninių pomidorų  |
| Pagal poreikį  | šviežio agurko   |
| Marinatui:     |  |
| 1 v.š.         | sojos padažo   |
| 1 v.š.         | raudonojo vyno acto  |
| 60 ml          | natūralaus jogurto   |
| 1-os           | išspaustos česnako skiltelės   |
| Padažui:       |  |
| 1 v.š.         | krienuų  |
| Žiubsnelio     | pjaustytų šviežių petražolių   |
| Pagal skonį    | druskos, maltų juodųjų pipirų  |