

Jautiena su šviežiomis bulvytėmis ir gaiviomis salotomis



Gaminimas

1. Šviežias bulves išvirkite pasūdytame vandenyje. Kai bulvės išvirs, įdėkite sviesto ir krapų, atsargiai pamaišykite.
2. Česnaką nulupkite ir su laiškiniiais svogūnais, perpjautais per pusę, raudonėliais, aitriąja paprika, lauro lapu ir kalendromis (kelis lapelius pasilikite) sudėkite į plaktuvą. Kliustelėkite acto ir verdančio vandens, plakite, kol bus vienalytė masė, pagardinkite ir iškrėskite į dubenėlį.
3. Jautieną įtrinkite druskos ir pipiru mišiniu, į karštą keptuvę įpilkite 1 šaukštą aliejaus, sudėkite mėsą, kepkite 3-4 min. ant stiprios ugnies iš kiekvienos pusės. Išjunkite, palaikykite uždengtą 10 min.
4. Salotas, pomidorų ir mėtų lapelius supjaustykite ir sudėkite į lėkštę, apibarstykite žirniais. Salotas paskaninkite 1 šauktą ypač tyru alyvuogių aliejaus, balzaminio actu ir tarkuotu parmezanu.
5. Prie bulvių sudėkite kepsnius, pastatykite padažą, užbarstykite likusius kalendrų lapelius, mėsą pjaustykite jau ruošdamiesi valgyti. Skanaus!



INGREDIENTAI

440 g.	KITCHEN me brandintos jautienos didkepsnis BLACK ANGUS
Pagal skonį	Druska ir pipirai
800 g.	Bulvės
Pagal poreikį	Sviestas
1 a.š.	Krapai
	Padažui:
4 skiltelės	Česnakas
6 vnt.	Laiškiniai svogūnai
2 a.š.	Džiovintas raudonėlis
1/2 vnt.	Šviežia raudonoji aitrioji paprika
1 vnt.	Lauro lapeliai
1 ryšulėlis	Šviežia kalendra
2-3 v.š.	Raudonojo vyno actas
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus
	Salotoms:
2 gūžės	Romaninės salotos
1 sauja	Įvairių spalvų pomidorai
1/2 ryšulėlio	Šviežios mėtos
150 g.	Švieži žirneliai
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus
1 v.š.	Balzaminis actas
Pagal poreikį	Parmezanas



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!