

Jautienos ir pievagrybių salotos



Gaminimas

1. Kepkite KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį RIB EYE ant grilinės keptuvės po 3 min. iš kiekvienos pusės. Leiskite pailsėti dar 4 min., pasūdykite, užberkite šviežiai grūstų juodųjų pipirų ir supjaustykite griežinėliais.
2. Rinkitės nedidelius, labai šviežius pievagrybius. Labai stipriai įkaitinkite aliejų keptuvėje, suberkite pievagrybius ir kepkite ant labai stiprios kaitros. Nuolatos maišykite, bet stebėkite, kad neprisviltų.
3. Česnaką susmulkinkite, raudoną svogūną supjaustykite žiedais
4. Kai grybai apkeps, suberkite česnaką, trumpai pakepkite, tada supilkite sojų padažą, citrinos sultis ir įdėkite medaus. Kaitinkite, kol viskas susimaišys, ir nukaiskite.
5. Lėkštėje sudėliokite špinatų lapelius, didkepsnio griežinėlius, raudonojo svogūno žiedus. Ant viršaus sukrėskite pievagrybius su visu susidariusiu padažu.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio „Rib Eye“
žiupselio	druskos
žiupsnelio	šviežiai grūstų juodųjų pipirų
120 g	gražių šviežių pievagrybių
kepti	Aliejaus
2-3 skiltelių	česnako
50 ml	sojų padažo
1/2	citrinos sulčių
25 ml	medaus
30 g	mažųjų špinatų lapelių
1	raudonojo svogūno