

Jautienos marinuotos kavoje salotos



Gaminimas

Marinatui skirtus produktus išmaišykite ir užpilkite mėsą. Gerai rankomis ištrinkite ir palikite marinuotis kelias valandas.

Išsamarinavus mėsai, ištraukite ją iš marinato.

Įtrinimui skirtus produktus sumaišykite ir apvoliokite mėsą.

Įkaitinkite kektuvę su šaukštu aliejaus ir kepkite mėsą iš abiejų pusių, kol iškeps iki norimos kondicijos.

Kai mėsa iškeps, palikite ją keptuvėje kurį laiką- neišsausės ir nepraras sulčių.

Į lėkštes dėkite salotų mišinio ir ant viršaus sudėkite pjaustytą jautieną.

Prieš valgant įsispauskite ant viršaus citrinos sulčių.

Galite nepjaustyti mėsos, o patiekti kaip kepsnį šalia salotų.

Už receptą dėkajime Samčio užrašams.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	RIB-EYE jautienos didkepsnis (Kitchen me)
1	citrinos sultys
žiupsnelis	aliejaus kepimui
1 puodelis	stiprios kavos
1 šaukštelis	Vorčesterio padažo
1 šaukštelis	balzamiko acto
1 šaukštelis	paprikos miltelių (reikėjo aitrios)
žiupsnelis	druskos
	Įtrinimui:
1 šaukštelis	tirpios kavos
0.5 šaukštelio	rūkytos paprikos miltelių
pagal skonį	šviežiai maltų pipirų
žiupsnelis	druskos