

Jautienos steikas su grill daržovėmis ir bulviu skiltelėmis.



Gaminimas

- 1) Bulves nuskutame nuplauname ir susipjaustome skiltelėmis i 4 dalis, pamarinuojame ir dedame i ikaitusia orkaite 200 laipsniu kol iškeps.
 - 2) Susipjaustome daržoves. Cukinija griežinėliais, paprika stambiais šiaudeliais, pomidora per puse, svoguna stambiom skiltelėm. Tuomet beriame prieskonius ir leidžiame pasimarinuoti.
 - 3) Jautienos steikus išimame iš vakumo perplauname, nusausiname ir dedame kepti ant griliaus iš abiejų pusių po 2/3 min priklausomai kokio lygio kepta steika mėgstate valgyti. (Kepimo instrukcija visada galite pažiūrėti ant pakuotes) Apvertus mesa pabarstome druska ir pipirais.
 - 4) Dedame apkepti daržoves ant griliaus iš abiejų pusių kol jos bus traškios.
 - 5) Isijungiame fantazija ir pradame serviruoti lėkšte.
- SKANAUS!

Už receptą dėkojame IG MarijaZili
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2X220 g	Kitchenme sausai brandinto jautienos didkepsnio
žiupsnelis	Druska, pipirai jautienos pagardinimui
2 vnt.	dideliu bulviu
8 griežinėliu	cukinijos
1	mėlyno svoguno
2 vnt.	Keliu splavu mini papriku
1 didelio	pomidoro
1 mažo	pomidoro
	Daržovių marinavimui:
	persilade priesk, sojos, aliejaus.
	Bulvių marinavimui:
	Bulvių prieskoniai, rudyta raudona paprika, aliejus.