

## Jautienos steiko salotos su azijietiškais česnakiniais agurkais



### Gaminimas

1. Agurkus, svogūnus, česnaką supjaustykite griežinėliais, sudėkite į dubenį, dėkite žuvies padažą, išspauskite žaliosios citrinos sulčių, pagardinkite druska, pipirais ir aitriosios paprikos prieskoniais, viską gerai išmaišykite.
2. Salotą perpjaukite pusiau ir kepkite ant čili pipirų skonio rapsų aliejaus įkaitintoje keptuvėje, kol šiek tiek apskrus. **KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnį „Black Angus“** marinuokite druska bei pipirais ir kepkite įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių, kol apskrus. „Steiką“ dėkite į skardą, tepkite WOWMAMA barbekiu padažo „Black Garlic“ ir dėkite kepti į 180 °C temp. orkaitėje 2–3 min. AGOTOS viso grūdo duoną su daigintais rugiais apskrudinkite sausoje keptuvėje iš abiejų pusių.
3. Į servavimo lėkštę dėkite agurkų salotas, keptas romanes salotas, užteptas austrių padažu, juodąsias pupeles, mėtų lapelius ir griežinėliais supjaustytą jautieną.

*Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
Atgal į receptų sąrašą*



### INGREDIENTAI

2	agurkų
1	svogūno
1 skiltelės	česnako
2 šaukštų	žuvies padažo
1	žaliosios citrinos
žiupsnelis	aitriosios paprikos
1	gūžės romaninių salotų
3 šaukštų	čili pipirų skonio rapsų aliejaus
1	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnio Black Angus
2 šaukštų	WOWMAMA barbekiu padažo Black Garlic
3 riekelių	AGOTOS viso grūdo duonos su daigintais rugiais
2 šaukštų	austrių padažo
100 g	juodųjų pupelių
2–3 šakelių	mėtų
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
žiupsnelio	druskos