

## Jautienos steiko salotos su burata ir gervuogėmis



### Gaminimas

Jautienos steika nusausiname popieriniu rankšluosčiu, dedame į keptuvę su šlakeliu aliejaus ir kepame iš abiejų pusių iki norimo kepimo lygio. Likus keliom minutėm iki kepimo pabaigos, pagardiname druska ir pipirais. Iškepusią mėsa suvyniojame į foliją ir paliekame 5 min.

Į lėkštę dedame nuplautas ir nusausintas sultenes, smulkintus pomidorus, gervuoges, burrata suri, dedame pjaustyta juostelemis jautiena.

Uzpilame alyvuogių aliejumi, balzamiko actu.

As dar beriau juodos lavos druskos, bet ji nėra būtina.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

220 g	Jautienos steikas
100 g	sultenes lapeliu(norit astresnio skonio-naudokit rukola)
100 g	vysniniu pomidoru
1	burrata suris
50 g	gervuogiu
pagal skonį	druskos ir pipiru
1 šaukštas	alyvuogių aliejaus
1 šaukštas	balzamiko acto
1	aitrus pipiras
1	baziliko lapeliu