

Jautienos steiko užkandis su karamelizuotais svogūnais



Gaminimas

1. Supjaustyti svogūną juostelėmis, kepti, kol suminkštės, berti cukrų, druską ištirpinti ir įpilti balzamiko acto, šiek tiek vandens ir troškinti apie 20-25 min, kol svogūnai karamelizuosis.
2. Batoną supjaustyti riekėmis, paskrudinti orkaitėje arba sausoje keptuvėje.
3. Jautienos steiką, nusausinti. Įkaitinkite keptuve su šiek tiek aliejaus. Kepti steiką po 4-5 min iš kiekvienos pusės, nevartyti. Išjungti, uždengti ir leisti pastovėti 10 min.
4. Sumaišyti majonezą ir BBQ padažą lygiomis dalimis, užtepti ant paskrudinto batono. Supjaustyti steiką, dėti ant batono su padažu, puošti karamelizuotais svogūnais.



Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

220 g (1 vnt.)	Sausai brandinto jautienos mentės didkepsnio BLACK ANGUS
1 vnt.	prancūziško batono
pagal poreikį	majonezo
pagal poreikį	BBQ padažo
2 vnt.	raudonų svogūnų
2 a.š.	rudojo cukraus
1,5 a.š.	balzamiko acto
žiupsnelis	druskos