

Jautienos tartaras su keptomis bulvytėmis



Gaminimas

1. Supjaustykite bulvytes smulkiais kubeliais, susmulkinkite česnaka, marinuotas aitriąsias paprikas, saulėje džiovintus pomidorus, mėlyną svogūną, kalendras.
2. Bulves sudėkite į keptuvę su aliejumi, apskrudinkite, pabarstykite druska, pipirais ir sudėkite česnakus, viską kartu pakaitinkite ir apkepkite dar kelias minutes. Pačioje pabaigoje dėkite smulkintas paprikas, pomidorus, svogūnus ir kalendras, viską permaišykite, 1-2 min. pakaitinkite ir nukaiskite.
3. **KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“** smulkiai sukupokite, kartu susmulkinkite ančiuvius, jei reikia – pasūdykite. Pagardinkite citrinos sultimis, tarkuota citrinos žievele, Vusterio padažu, įdėkite gurmaniško majonezo „Mango Majo“ ir viską sumaišykite.
4. Sudėliokite patiekimo lėkštėje tartarą, bulvių pagardą ir salotų lapus.

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



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
6-8 mažų	bulvyčių
2-3 skiltelių	česnako
2-3 marinuotų	aitriųjų paprikų
2-3	saulėje džiovintų pomidorų
1	mėlynojo svogūno
ryšelio	kalendros
3-4	ančiuvių filė
1	citrinos
10-20 ml	Vusterio padažo
2 šaukštų	gurmaniško majonezo Mango Majo
kepimui	Alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos, pipirų