

Jautienos tartaras su marinuotais pievagrybiais



Gaminimas

1. KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnį „Top sirloin“ kuo smulkiai sukapokite ir sumaišykite su smulkiai supjaustytu svogūnu.
2. Pagardinkite druska, pipirais ir šlakeliu aliejaus, įdėkite „Shiraz“ ir Vorčesterio padažo, patarkuokite citrinos žievelės. Viską išmaišykite.
3. Duoną paskrudinkite, įtrinkite česnakais ir aptepkite sviestu.
4. Ant duonos sudėkite kapotą mėsą ir pagal skonį apdėliokite SPILVA marinuotais agurkėliais bei pievagrybiais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnio Top sirloin
½	raudonojo svogūno
žiupsnelis	Šviežiai grūstų juodųjų pipirų
Žiupsnelio	druskos
Šlakelio	aliejaus
2 riekelių	šviesios duonos
1 skiltelės	česnako
1 šaukšto	sviesto
5-6	marinuotų agurkėlių
5-6	marinuotų pievagrybių
1 šaukšto	padažo „Shiraz“
1 šaukšto	Vorčesterio padažo
	Citrinos žievelės