

Kalifornijos salotos



Gaminimas

Užpilui visus ingredientus sumaišome iki vientisos masės ir padedame į šoną.
Jautienos streiką pagardiname druska ir pipirais. Keptuvėje įkaitiname šlakelį aliejaus ir iškepame iš abiejų pusių. Aš kepiu ant vidutinės kaitros po 2 min.
Į lėkštes dedame salotų mišinį, pjaustytas braškes, avokadą, smulkintą svogūną. Jautieną supjaustome griežinėliais, dedame ant salotų, užtrupiname sūrio. Tiekiant pašlakstome užpilu.

• Skanu ir net labai. Drąsiai bandykite tai savo namuose.

• Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

| | |
|---------------|--|
| 220 g | Kitchen me Flank sausai brandinto jautienos didkepsnio |
| 2 saujos | salotų mikso |
| 8-10 didelių | braškių |
| 1 | avokadas |
| 1/2 | svogūno |
| 75 g | fetos sūrio |
| | Užpilas : |
| 1/2 stiklinės | alyvuogių aliejaus |
| 1 | apelsino sultys |
| 2 šaukštai | citrinų sulčių |
| 1 šaukštas | medaus |
| žiupsnelio | druskos |
| žiupsnelis | maltų juodųjų pipirų |
| 1/2 šaukšto | Dižono garstyčių |