

Namie ruoštos salotos su jautienos didkepsniu



Gaminimas

Į įkaitintą keptuvę dedame gabalėlį sviesto ir karamelizuojame kriaušės riekeles, pakepdami iš visų pusių.
Įkaitiname kitą keptuvę su šlakeliu aliejaus. Kepame jautienos didkepsnį po 2-3 min. iš kiekvienos pusės.
Išėmus iš keptuvės paliekame keletą minučių pailsėti.
Į lėkštes dėliojame gražgarstes, pjaustytą jautienos didkepsnį, karamelizuotas kriaušes, trupiname mėlynąjį pelėsinį sūrį ir barstome smulkintus graikinius riešutus.
Salotas pagardiname druska, pipirais, citrinų sultimis ir alyvuogių aliejumi.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Snapping_snack.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	„Kitchen me“ angus jautienos mentės didkepsnio
2 saujų	gražgarsčių
1	kriaušės
50 g	mėlynojo pelėsinio sūrio
50 g	graikinių riešutų
	Citrinos sulčių
Gabalėlio	sviesto
šlakelio	Alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	Druskos, pipirų