

## Prancūziškas įdarytas batonas ir ant grilio keptos kriaušės su čiobreliais



### Gaminimas

1. Svogūną supjaustykite pusžiedžiais. Juos užpilkite actu, pagardinkite druska, pipirais ir sumaišykite.
2. Cukiniją skustuku supjaustykite juostelėmis. Juosteles apšlakstykite alyvuogių aliejumi, druska ir pipirais. Cukinijų juosteles iš abiejų pusių lengvai apkepkite ant grilio – jos turi vos sušilti.
3. Vos apkeptas cukinijas apšlakstykite baltojo vyno actu, apibarstykite mėgstamomis prieskoninėmis žolelėmis ir galiausiai apšlakstykite alyvuogių aliejumi.
4. Agurkėlius perpjaukite išilgai. Pomidorus supjaustykite riekelėmis. Pomidorus apibarstykite druska ir juodaisiais pipirais.
5. **KITCHEN ME sausai brandintą jautienos mentės didkepsnį „Black angus“** apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir užberkite juodųjų pipirų.
6. Didkepsnį dėkite ant grotelių – kepkite kelias minutes iš abiejų pusių.
7. Batoną perpjaukite per pusę ir įpjaukite – bet ne iki galo. Išpjaukite dalį duonos, kad tilptų įdaras. Batoną dėkite ant grilio ir kepkite iš abiejų pusių.
8. Iškepusį didkepsnį pagardinkite druska. Leiskite „pailsėti“ apie vieną minutę.
9. Į batono vidų pilkite padažą, kuris yra lengvo dūmo poskonio. Tuomet dėkite cukinijų, salotų lapų, pomidoriukų, marinuotų agurkėlių, supjaustyto didkepsnio ir traškių marinuotų svogūnėlių. Galiausiai uždėkite prieskoninių žolelių – baziliko ar kalendrų lapelių.



### INGREDIENTAI

|               |  |
|---------------|--|
| 220 g         | KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio „Black angus“ |
| 1             | raudonojo svogūno  |
| šlakelio      | baltojo vyno acto  |
| žiupsnelis    | druskos  |
| žiupsnelis    | pipirų   |
| 1             | cukinijos  |
| žiupsnelio    | prieskoninių žolelių mišinio   |
| 8             | marinuotų agurkėlių  |
| kelių         | slyvinių pomidorų  |
| mėgiamų       | salotų lapų  |
| pagal poreikį | BBQ padažo   |
| 1             | prancūziško batono   |
| pateikimui    | Baziliko ar kalendrų lapelių   |

- Svarbiausia – neperkepinti didkepsnio.
- Vietoje prancūziško batono galite naudoti ir čiabatą ar kitas duoneles.
- Didkepsnį druska gardinkite tik tuomet, kai jis iškeps.
- Svarbu duoną apkepti ir iš vidaus, kad padažas taip greitai neįsigertų ir batonas būtų traškus.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame VMG komandai!

Atgal į receptų sąrašą