

Salotos su brandintu jautienos steiku TOP SIRLOIN



Gaminimas

1. Salotos supjaustykite itin smulkiai. Morką sutarkuokite ar supjaustykite smulkiais šiaudeliais. Avokadą supjaustykite kubeliais.
2. Iškepkite brandintą jautienos steiką ant grotelių ar atitinkamos keptuvės aukštoje kaitroje, nenaudojant papildomų prieskonių.
3. Keptą jautienos didkepsnį taip pat supjaustykite plonais šiaudeliais.
4. Padažui sumaišykite actą, aliejų, sojos padažą, medų, kalendrą ar mėtą ir užpilkite salotas.
5. Pabaigai apibarstykite salotas aitriosios paprikos griežinėliais, prieš tai išėmę sėklas. Jei norite itin aštrių salotų, sėklas palikite.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 pakuotė (270 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
1 vnt.	Morka
1 vnt.	Avokadas
0,5 gužė	Kiniškos salotos
1 saujelė	Saulėgrąžų sėklos
1 v.š.	Baltasis vynas arba ryžių actas
1 v.š.	Medus
1 v.š.	Sojų padažas
1 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 vnt.	Aitrioji paprika
1 v.š.	Kapotos kalendros arba mėta