

Salotos su jautiena, šviežiomis bulvytėmis ir pomidorais



Gaminimas

1. Kruopščiai nuplaukite bulvytes ir išvirkite pasūdytame vandenyje.
2. Padažui: nutarkuokite žaliosios citrinos žievelę, sudėkite į dubenėlį, išspausite sultis, supilkite alyvuogių aliejų, sudėkite smulkiai supjaustytą česnako skiltelę, dėkite garstyčias, medų, aitriąsias paprikas, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite.
3. Jautienos didkepsnį kepkite ant grilio iš abiejų pusių po keletą minučių. Arba iškepkite keptuvėje. Tuomet apibarstykite iš abiejų pusių druska, maltais juodaisiais pipirais, uždenkite folija ir palikite šiltai pastovėti 5-10 min.
4. Išvirtas bulvytes perpjaukite išilgai, sudėkite į keptuvę su trupučiu aliejaus ir apskrudinkite iš abiejų pusių. Sudėkite ant popierinio rankšluosčio.
5. Kitoje keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus, dėkite vyšninius pomidorus. Kai tik pradės trūkinėti odelė, iš karto perdėkite ant popierinio rankšluosčio.
6. Į lėkštę dėkite salotos, bulvytes, pomidorus, jautienos griežinėlius ir užpilkite paruoštu padažu. Patiekite nedelsiant.

Skanaus ;)

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!



INGREDIENTAI

400 g	„Kitchen me“ jautienos nugarinės ir išpjovos kepsnio didkepsnio su T formos kaulu;
8-10 vnt.	šviežių bulvyčių;
200 g	vyšninių pomidorų
100 g	mėgstamo salotų mišinio
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
	padažui:
0,5 vnt.	žaliosios citrinos
3 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 skiltelė	česnako
1 a.š.	dižono garstyčių
1 a.š.	medaus
žiupsnelis	grūstų aitriųjų paprikų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų

Atgal į receptų sąrašą