

Sočios jautienos „steiko“ salotos su ypatingu keptų vynuogių padažu



Gaminimas

1. Vynuoges, raudonojo vyno actą, padažą „BBQ sauce black garlic“ sumaišykite kartu nedidelėje kepimo formoje, tinkančioje kepti orkaitėje, ir kepkite orkaitėje apie 20 min., kol padažas sutirštės. Taip pat galite kepti keptuvėje ant kaitlentės. Masę atvėsinkite.
2. Keptas vynuoges su susidariusiu padažu sudėkite į trintuvo indą, viską sutrinkite iki vientisos masės. Įpilkite 3-4 šaukštus alyvuogių aliejaus, sudėkite smulkintą česnaką ir imbierą.
3. Stipriai įkaitinkite keptuvę su trupučiu alyvuogių aliejaus, dėkite KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnį „Black Angus“, dėkite rozmarino šakelę. Kepkite didkepsnį iš kiekvienos pusės po 3-4 min. arba iki norimo iškepimo lygio. Pirmiausia turi susidaryti apačioje plutelė ir tik tada apverskite, priešingu atveju didkepsnis prilips, jūs jį suplėšysite. Iškepusį didkepsnį išimkite, palikite „pailsėti“ bent 5 min., tuo tarpu pasūdykite ir pabarstykite pipirais.
4. Gražgarstes ir kitus salotų lapus užmerkite labai šaltame vandenyje 10-15 min. Taip salotos taps dar labiau traškios.
5. Sudėkite salotų lapus į bendrą patiekimo lėkštę, ant viršaus užtarkuokite morkų, sudėkite pjaustytus skiltelėmis geltonuosius slyvinius pomidorus ir avietinius pomidorus, sudėkite pasmulkintą avokadą ir pupeles, pabarstykite kietojo sūrio plonomis riekelėmis, įdėkite raudonojo svogūno išskirstytus pusžiedžius ir padėliokite supjaustyto didkepsnio riekelės. Ant viršaus užpilkite padažą.
 - Jeigu naudosite vynuoges su sėklomis, būtinai jas išimkite.
 - Vynuogių padažas puikiai tiks ir prie kitų salotų su jautiena, taip pat prie kietojo sūrio.
 - Gražgarstės šiose salotose ypač svarbios, nekeiskite jų kitomis salotomis.
 - Pomidorų nelaikykite šaldytuve.
 - Kuo daugiau rūšių pomidorų panaudosite, tuo spalvingesnės bus salotos.
 - Tarkuotos morkos salotoms priduoda traškumo, naudokite morkas ne tik šiose salotose.
 - Jeigu neturite avokado, galite pabandyti pakeisti jį pupelėmis.
 - Jeigu salotas gaminatė iš anksto. Svogūnus dėkite prieš pat patiekdami. Svogūnų aitrumą galite nuslopinti, jei nuplikysite svogūnus verdančiu vandeniu.
 - Svarbu!!! Didkepsnį vartykite tik tada, kai jau susidarė apatinė plutelė.
 - Visada galite salotas papildomai pasūdyti, įberti pipirų arba pagardinti ypač tyru alyvuogių aliejumi.



INGREDIENTAI

	Padažui:
saujelė	besėklių tamsių vynuogių (~20 uogų)
5-6 šaukštų	raudonojo vyno acto
1-2 šaukštų	padažo „BBQ sauce black garlic“
3-4	alyvuogių aliejaus
3 skiltelių	česnako
1 šaukštelio	tarkuoto imbiero
	Salotoms:
kepti	Alyvuogių aliejaus
1	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnio „Black Angus“
kepiniai	Rozmarino šakelės
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų
50 g	gražgarsčių ar kitų salotų lapų
3-4	morkų
pagal poreikį	geltonųjų slyvinių pomidorų
pagal poreikį	avietinių pomidorų
1	prinokusio avokado

Už receptą ir nuotraukas dėkojame VMG komandai!

Atgal į receptų sąrašą

100-150 g	konservuotų pupelių
40-50 g	kietojo sūrio
1/2	raudonojo svogūno

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/socios-jautienos-steiko-salotos-su-ypatingu-keptu-vynuogiu-padazu.htm?tpl=pdf