

STEIKAI SU OBUOLIŲ PADAŽU



Gaminimas

Mėsa prieš kepimą palaikoma kambario temperatūroje 1-2 val.
Nuplaunama, nusausinama ir ištrinama alyvuogių aliejumi, kepama ant grotelių šašlykinėje po 3 min. kiekviena pusė.
Iškepta mėsa dedama ant folijos, apibarstoma druska, pipirais, česnakų granulėmis, įtrinama ir apvyniojama folija, įvyniojama į rankšluostį.
Tuo tarpu ant grotelių keamos daržovės apviliotos marinate.
Ruošiamas padažas: įkaitinama keptuvė, pilamas aliejus, dedamas smulkiai pjaustytas obuolys. Pakepama kol suminkštėja, dedamas smulkintas česnakas, pilamos citrinos sultys, dedamos garstyčios bei smulkintas rozmarinas. Minutę pakepama ir pilamas vynas, dedamas medus. Pakepama ant nedidelės ugnies 3-5min. Tada suplakama blenderiu iki kreminės konsistencijos.
Iškepus daržovėms jos dedamos į lėkštę, išvyniojama iš folijos mėsa, dedama ant daržovių, apipilama padažu.
SKANAUS!

Už receptą dėkojame Tina gamina.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x220 g.	Kitchen me sausai brandintų jautienos didkepsnių
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	Druska, pipirai, česnakų granulės
	Padažui:
1	obuolys
1 v.š.	garstyčių
2 v.š.	citrinos sulčių
1 v.š.	medaus
šakelė	rozmarinų
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 skiltelė	česnako
40 ml	sauso baltojo vyno
	Garnyras:
	Cukinija
	Paprika
	Marinatas::
	Sojų padažas+medus+alyvuogių aliejus+garstyčios+citrinos sultys+česnakų granulės

