

Traškios mėsos juostelės saldžiarūgščiame padaže tarsi iš kinų restorano



Gaminimas

1. Natūralų mineralinį vandenį sumaišykite su 2 šaukštais kukurūzų krakmolo. Imbierą, česnaką ir aitriąją papriką smulkiai supjaustykite, morką, svogūną ir papriką supjaustykite šiaudeliais.
2. Pjaustytas daržoves kepkite gerai įkaitintoje keptuvėje su aliejumi, kol gražiai apskrus ir suminkštės. Dėkite nerafinuotą cukranendrių cukrų ir maišydami kepkite, kol cukrus ištirps ir daržovės karamelizuosis. Dėkite medų, sojų padažą, ryžių actą, užvirkite ir nuolat maišydami, palengva pilkite mineralinio vandens ir krakmolo mišinį. Berkite šaukštelį sezamų sėklų ir išmaišykite.
3. Kalendrą smulkiai sukapokite. Ryžius išvirkite sūdytame vandenyje, nukoškite ir permaišykite su kapota kalendra.
4. Adžiką išplakite kartu su kiaušiniu.
5. **KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“** supjaustykite maždaug piršto storio juostelėmis ir apvoliokite tokia tvarka: kukurūzų krakmolas, kiaušinio plakinys, džiūvėsėliai.
6. Apvoliotą jautieną kepkite 170 °C temperatūros įkaitintoje gruzdintuvėje arba puode su aliejumi, kol gražiai apskrus. Nusausinkite riebalų perteklių popieriniu rankšluosčiu.
7. Į lėkštę dėkite ryžius, traškia jautieną ir padažą. Pabarstykite sezamų sėklomis, papuoškite kalendrą ar bazilikų lapeliais ir patiekite.



INGREDIENTAI

2x220 g	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
Pusės stiklinės	natūralaus mineralinio vandens
Pusės stiklinės	kukurūzų krakmolo
1 nedidelio gabalėlio	imbiero
2-3 skiltelių	česnako
1 nedidelės	aitriosios paprikos
1 nedidelės	morkos
1 nedidelio	mėlynojo svogūno
1	paprikos
1 šaukštelio	nerafinuoto cukranendrių cukraus
1 šaukšto	medaus
2-3 šaukštų	sojų padažo
1 šaukšto	ryžių acto
Saujos	sezamų sėklų
ryšulėlio	kalendros
1 stiklinės	ryžių
1-2 šaukštų	adžikos
1	kiaušinio
1 stiklinės	Panko džiūvėsėlių
Šlakelio	aliejaus
Žiupsnelio	druskos

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą