

Garuose ruoštas didkepsnis, daigelių pataluos



Gaminimas

1. Sausai brandintos jautienos didkepsnį "RIB EYE" nusauskite popieriniu rankšluosčiu ir įdėkite į garų puodą 10 minučių.
2. Kol didkepsnis mėgaujasi garų draugija, paruoškite garnyrą.
3. Į lėkštę suberkite brokolių, ridikėlių daigus, pagardinkite daigintais saulėgrąžų branduoliais, daigintomis spindulinėmis pupulėmis ir šviežiomis šilauogėmis.
4. Ant garnyro uždėkite paruoštą didkepsnį.
5. Skanaus!

Improvizuokite, pritaikydami asmeninems šventėms ir kiekvienai dienai!
Gardūs linkėjimai iš KITCHEN me virtuvės!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsnis RIB EYE
pagal poreikį	ŽALI ŽALI brokolių daigai
pagal poreikį	ŽALI ŽALI ridikėlių daigai
pagal poreikį	ŽALI ŽALI daiginti saulėgrąžų branduoliai
pagal poreikį	ŽALI ŽALI daigintos spindulinės pupulės
pagal poreikį	šilauogės