

Keptas jautienos didkepsnis RIB EYE



Gaminimas

Keptuvėje įkaitiname augalinį aliejų, dedame jautienos didkepsnį. Ir kepame po 5 min is abiejų pusių. Iškepus iki norimo lygio, steiką išimame iš keptuvės, pagardiname druska, pipirais ir paliekame kelias minutes pastovėti. Patiekiamo su mėgstamomis keptomis daržovėmis.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2X220 g	Šviežias sausai brandintos jautienos antrekoto didkepsnis be kaulo
2 v.š	augalinio aliejaus
žiupsnelis	druskos, pipirų