

## Naminis RIB EYE



### Gaminimas

Pirmiausia įkaitiname gilesnę keptuvę iki karščiausios kaitros ir įpilame lašelį alyvuogių aliejaus. Į karštą keptuvę dedame steikus ir kepame vieną pusę apie 1-2 minutes nejudinant, kitą pusę kepame analogiškai. Tuomet viską pakepkite dar 5 minutes (pagal norimą iškepimo lygį). Iškepusią mėsą dedame į lėkštę, užberame smulkintų krapų ir pateikiame su pjaustytais agurkais bei vyšniniais pomidorais. Esant poreikiui galima pateikti su ryžiais tuomet bus dar sočiau.



### INGREDIENTAI

2 pakuotės (2x220 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Švž. grūsti pipirai
1-2 vnt.	Agurkai
5-6 vnt.	Vyšniniai pomidorai
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Krapai

[Atgal į receptų sąrašą](#)