

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](#)