

RIB EYE į pietų dėžutę!



Gaminimas

Mėsą supjaustoma norimos formos gabalėliais, pilame skrudintų sezamų aliejų, druską, krakmolą, išmaišome ir paliekame marinuotis. 2. Juostelėmis supjaustome papriką, stambiai supjaustome svogūną, griežinėliais supjaustome pievagrybius. 3. Keptuvėje kelias minutes pakepiname jautieną, atidedame į šoną. 4. Toje pačioje keptuvėje kepiname daržoves, iki kol suminkštės. 5. Atgal sudedame jautieną, supilame sumaišytus padažo ingredientus ir maišome, kol viskas sutirštėja. 6. Patiekiamo su virtais ryžiais ir sezamo sėklomis. SKANAUS!

Už receptą dėkojame Bet pirmiausia maistas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHENme Rib Eye Steak
1 nedidelio	baltojo svogūno
1 didelės	paprikos
5 vnt.	pievagrybių
	Mėsos marinatui:
1 a.š.	skrudintų sezamų aliejaus
žiupsnelis	Druskos
1 a.š.	krakmolo
	Padažui:
2 v. š.	sojos
75 ml	vandens
1 a.š.	obuolių arba baltojo vyno acto
1 didelė skiltelė	traiškyto česnako
1 a.š.	klevų sirupo
	Garnyrui:
8 v.š.	ryžių

