

## Steikas su burokėlių daigeliais ir šaltalankiais



### Gaminimas

Pakepkite steiką po 2-3 minutes iš abiejų pusių. Užberkite stambios druskos ir įsukite į foliją 5 minutėms, kad šiltai pabręstų. Pakepkite su sviestu daržoves, pasūdykite, užberkite pipirų. Steiką galite perpjauti į 2-3 mažesnius gabalėlius, ant viršaus uždėkite burokėlių daigelių, paberkite greta šaltalankių uogų.

Už receptą dėkojame [VIRŠ OBELŲ](#)  
Skani nuotrauka: [foto@grafas.lt](mailto:foto@grafas.lt)  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio
200 g	šaldytų žaliųjų ir geltonųjų šparaginių pupelių ir morkų mišinio
50 g	sviesto
žiupsnelis	smulkios druskos ir pipirų
žiupsnelis	stambios jūros druskos
saujelė	burokėlių daigelių
saujelė	šaltalankių uogų (šaldytų) arba šaltalankių tyrės