

Steikas su spanguolėmis ir porų daigais



Gaminimas

Ant keptuvės pakepkite po 2-3 minutes iš abiejų pusių steiką, užberkite stambios jūros druskos ir galite susukti į foliją kelioms minutėms, kad pabręstų. Puodelį šviežių ar šaldytų spanguolių užvirkite puode su trupučiu vandens, tuomet spanguoles nukoškite ir pertrinkite smulkintuvu. Per sietelį perkoškite spanguoles - taip atskirsite odeles ir gausite malonios tekstūros spanguolių tyrę.

Ant steiko uždėkite kuokštelį porų daigelių, o valgant, atpjautą steiko gabalėlį pamerkite į rūgštą spanguolių tyrę. Patiekite su norimu garnyru: ryžiais ar keptomis daržovėmis.

Už receptą dėkojame [VIRŠ OBELŲ](#)

Skani nuotrauka: foto@grafas.lt

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio
puodelis	spanguolių
kuokštelis	porų daigelių
žiupsnelis	stambios druskos