



Brandinta jautiena su fetos salotomis



Gaminimas

Smulkiai susipjaustome salotas, supjaustome pomidorus, fetos sūrį, viską kartu sudedame ir užpilame nedideliu kiekiu alyvuogių aliejaus.

Iškepame keptuvėje jautienos didkepsnį po 2 min iš abiejų pusių ir viską kartu patiekiame.
Skanaus:)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me šviežios sausai brandintos jautienos Black angus
1 vnt.	iceberg salota
100 g	vyšniniai pomidoriukai
50 g	fetos sūrio
3 v.š.	alyvuogių aliejaus