

Greičiausias prabangus kepsnys nepaliks abejingų



Gaminimas

Pirmiausia gaminame padažą. Cukiniją, avokadą, riešutus, grietinėlę ir špinatus susmulkiname trintuvu. Sviestą su česnaku pakaitiname keptuvėje, metame rozmarino ir, keptuvei įkaitus, dedame jautieną. Kepame iš abiejų pusių po 3 minutes.

Tikrai labai gardus ir netradicinis patiekalas!

Už receptą dėkojame Garbanota virtuvė.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me jautienos didkepsnio
50 g	cukinijos
1	avokado
75 g	riešutų
200 g	grietinėls
35 g	špinatų
20 g	sviesto
2 skiltelių	česnako

