

## Jautiena su krevetėmis



### Gaminimas

Keptuvėje įkaitiname aliejų ir jame iškepame jautienos steiką iki norimo lygio. Pagardiname druska ir pipirais. Išimame iš keptuvės ir susukame į foliją, kol ruošiame kitus priedus.

Minkšta sviestą ištriname su smulkintais krapais ir česnaku.

Krevetes iskepame keptuvėje su šlakeliu aliejaus.

Smidrus apverdame sudytame vandenyje.

Į lėkštę dedame krevetes, smidrus.

Jautieną supjaustome griežinėliais ir sudedame į lėkštę šalia krevečių ir smidrų. Uždedame sviesto mišinį. Skanaus.

.Linkejimai.

Odeta.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me Black Angus steak
100 g	virtų krevečių
6-7	smidro stiebai
1 šaukštas	sviesto
1 skiltelė	česnako
kelios šakelės	krapų
1 šaukštas	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	druskos ir pipirų