



Jautienos antrekoto didkepsnis RIB EYE



Gaminimas

Jautienos antrekoto didkepsnį kepame keptuvėje iš abiejų pusių po 2 min. stipriai įkaitintoje keptuvėje. Į lėkštę dedame konservuotus smidrus, saulėje džiovintus pomidorus, mandarinus. Jautienos didkepsnį pabarstome druska ir šviežiais grūstais pipirais. Skanaus!!!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me jautienos didkepsnio RIB-EYE
keletos	konservuotų smidrų
1 vnt	mandarinas
keletas	saulėje džiovintų pomidorų
pagal skonį	druskos ir šviežiai grūstų pipirų