

Jautienos didkepsnio salotos



INGREDIENTAI

220 g.	KITCHEN me sausai brandintos jautienos didkepsnis RIB EYE
2 vnt.	Pomidorai
Sauja	Gražgarstės
1/4 vnt.	Svogūnas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
Saujelė	Vynuogės
1 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 v.š.	Saldžiarūgštis aštrus padažas

Gaminimas

1. Pomidorus supjaustykite griežinėliais ir dėkite ant gražgarsčių, pabarstykite smulkiais griežinėliais pjaustytu svogūnu.
2. Iškepkite didkepsnį: keptuvėje išlydykite šaukštelį aliejaus ir gerai įkaitinkite keptuvę, dėkite kepsnį, pakepkite kelias minutes, apverskite ir dar kelias minutes pakepkite. Iškepus pabarstykite pipirais, druska ir leiskite pastovėti 5 min.
3. Padažui visus ingredientus susmulkinkite trintuvu iki vientisos masės.
4. Kepsnį dėkite ant salotų, užpilkite paruoštu padažu. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Lieknos bitės](#) už receptą!