



Jautienos steikas su gaiviomis salotomis



Gaminimas

Sausai brandintos jautienos didkepsnį "BLACK ANGUS" nusauskite popieriniu rankšluoščiu ir apšlakstykite šlakeliu alyvuogių aliejumi. Įkaitinkite keptuvę ir dėkite didkepsnį kepti, - kiekvieną pusę kepkite po 4 min. (Galite ir ilgiau, jeigu mėgstate geriau iškepusį). Iškepusį didkepsnį išimkite į lėkštę, pagardinkite druska ir pipirais ir leiskite mėsai pailsėti. Kol didkepsnis ilsisi, paruoškite garnyrą. Ridikėlius ir agurkus supjaustykite plonomis riekelėmis, brokolius - smulkiais gabalėliais. Sumaišykite visas daržoves ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi, citrinos sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintas jautienos didkepsnis Black Angus
šlakelis	aliejaus
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų
	Garnyrui:
pagal poreikį	brokolio
keletos	ridikėlių
1 vnt.	agurkas
šlakelis	alyvuogių aliejaus
šlakelis	citrinų sulčių