

Jautienos steikas su trintomis bruknėmis



Gaminimas

Išplaukite ir nusausinkite jautienos mėsą.
Pagardinkite pipirais ir druska.
Keptuvėje su šlakeliu aliejaus mėsą kepkite po 5 - 6 min. iš abiejų pusių.
Nuiimkite nuo kaitros, ant kepsių uždėkite sviesto ir porą min. palaikykite uždengusiu dangčiu.
Viskas, renkamės garnyrą ir skanaujam (aš patiekiau su trintomis bruknėmis 🍴)
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsnio T-bone
žiupsnelis	šviežiai maltų pipirų
100 g	sviesto su žolelėmis ir česnaku
kepimui	aliejaus
žiupsnelis	druskos