



Keli paprasti ingredientai ir restorano lygio vakarienė paruošta!



Gaminimas

Labai svarbu nesugadinti kokybiško produkto, tad visada rekomenduojame mėsą kepti pagal nuorodas ant pakuotės. Paruoštas kepimui šaldytas bulvių skilteles irgi kepame pagal nuorodas ant pakuotės. Coleslaw paruošimas: sutarkuojama ar kombaino pagalba susmulkiname morkas ir kopūstą, dedame smulkintus krapus, moliūgo sėklas, beriame druskos, apšlakstome aliejumi ir citrinų sultimis ir viską gerai išmaišome. Serviruojame ir mėgaujamės kiekvienu kąsneliu.

Ekstra: puikiai tiktų naminis majonezas šalia - ir bulvytėms, ir mėsytei.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x 220 g	T-bone
	Bulvių skiltelės
1/3	mėlynojo kopūsto
2 vidutinio	dydžio morkos
sauja	moliūgų sėklų
Šiek tiek	krapų
Žiupsnelio	Druska, pipirai
Žiupsnelio	Alyvuogių aliejus, citrinų sultys