



Puiki vakarienė, kuri pradžiugins kiekvieną.



Gaminimas

Jautienos antrekoto didkepsnį kepkite keptuvėje iš abiejų pusių po 2 min. stipriai įkaitintoje keptuvėje. Iškeptą mėsytę dėkite į foliją ir leiskite pailsėti keleta minučių. Kol mėsytė ilsisi pasikepinkite daržoves. Kaip jau viskas paruošta dėkite į lėkštę ir pabarstykite druska ir pipirais.
Skanaus!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me jautienos didkepsnis Rib-Eye
100 g	šaldytų daržovių
žiupsnelis	druskos, pipirų