

## Rib eye kepsnys su chimichuri padažu ir pomidorų salotomis



### Gaminimas

1. Paruoškite padažą. Smulkiai sukapokite petražoles ir česnakus. Įpilkite baltojo vyno acto, aliejaus. Pagardinkite druska, paprikos milteliais.
2. Supjaustykite svogūnus ir pomidorus. Apšlastykite alyvuogių aliejumi ir citrinos sultimis. Paskaninkite druska.
3. Jautienos antrekotą apšlakstykite aliejumi, pabarstykite druska ir pipirais. Dėkite ant įkaitusių grotelių ir kepkite iš abiejų pusių po 6 - 8 minutes. Iškeptą antrekotą padėkite į šalį kelioms minutėms "pailsėti". Kepnį patiekite su pomidorų salotomis ir chimichuri padažu. Skanaus!

Dėkojame RIMI už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

1 kg.	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas RIB EYE be kaulo
Žiupsnelis	Druska
Žiupsnelis	Pipirai
1 v.š.	Alyvuogių aliejus
	Padažui:
100 g.	Petražolės
4 skiltelės	Česnakas
3 v.š.	Baltojo vyno actas
100 g.	Alyvuogių aliejus
1/2 a.š.	Malta aitrioji paprika
1 a.š.	Cukrus
Žiupsnelis	Druska
	Pomidorų salotoms:
800 g.	Pomidorai
1 vnt.	Mėlynasis svogūnas
2 v.š.	Alyvuogių aliejus
1/2 vnt.	Citrina
Pagal skonį	Jūros druska
Pagal skonį	Pipirai