Rib Eye sumuštinis



Gaminimas

Gamyba labai paprasta:

1. Sausai brandintos jautienos didkepsnį RIB-EYE gausiai įtrinkite druska ir pipirais ir kepkite ant gerai įkaitinos keptuvės (1,5-2min vienai pusei).
2. Išketą mėsą atidėkite į šalį pailsėti bent 5min. (uždenkite bliūdeliu arba įvyniokite).
3. Ant sviesto apkepinkite ciabata duonelę, ant jos dėkite žalumynus, supjaustytą keptą sausai brandintą jautienos didkepsnį ir pomidoriukus.
4. Skanaus!

Už receptą dėkojame BEET EVERYDAY
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	Kitchenme sausai brandintos jautienos didkepsnio Rib-eye
	Druskos, pipirų
	Žalumynai
	Vyšninių pomidoriukų
	Sviesto
	Ciabatos

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/rib-eye-sumustinis.htm?tpl=pdf