



RIBEYE STEAK su smidrais, ananasais ir chimichurri padažu



Gaminimas

Ribeye steak [@kitchenme1](#) prieš kepimą [@ak_smiths_meat_shop](#) texas prieskoniai
Kepimas ant ketaus grotelių 2+2
5min ilsiesi folijoje

Smidrai, apvirti 3 min su druska, lauro lapas, česnakų drožlės [@nastiagarden_nastia](#)

Ananasas, man labiau patinka šviežias, bet šiandien deja, tik konservuotas.
Pačirškinam iš abiejų pusių ant ketaus grotelių. [@kamadoclublt](#)

Chimichurri padažas, petražolės, česnakas, citrinos sultys, raudonas svogūnas, Čili pipiriukas, druska, alyvuogių aliejus. Viską labai smulkiai supjautome.

Prieš pateikimą, steak'ą pabarstome aišku, kas mėgsta, druskos dribsniais.

Už receptą dėkojame Irena Kviatkovskaja.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandinto Rib EYE didkepsnio
pagal poreikį	ananasai
pagal poreikį	smidrai
žiupsnelis	druska, pipirai