



Salotos su rib eye steiku



Gaminimas

Nesivarginau ir steikui keptuvės kaitinti, dėjau į grilių užstačiusi medium raw kepimo funkcija.

Kol kepė mėsa, sumečiau salotas, į trintuvą sudėjau bazilikus, alyvuogių aliejų, citrinos sultis, druską, pipirus, vrum vrum - padažas yra.

Mėsytę supjaustom, šast ant salotų, ant viršaus brokolių daigų, padažiuko, sūrio ir kertam!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

Mėgstamų	salotų
	Pomidorų
	Ridikėlių
Šiek tiek	kietojo cheddar
Pusę	avokado
Šaukštas	chia sėklų
Kelių	baziliko lapelių
	Brokolių daigų
2 šaukštai	Alyvuogių aliejaus
1 šaukštas	Citrinos sulčių
Šiek tiek	druskos
žiupsnelio	Pipirų
220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio