

„Steikas“ su marinuotais grybais



Gaminimas

1. Į dubenį sudėkite pievagrybius, supilkite terijakio padažą. Su teptuku viską išmaišykite, stenkitės, kad visi pievagrybiai pasidengtų padažu.
2. KITCHEN me sausai brandintą jautienos didkepsnį RIB EYE iš abiejų pusių įtrinkite alyvuogių aliejumi.
3. Dėkite pievagrybius ir „steiką“ ant grilio. Nepamirškite vartyti.
4. Į dubenį su likusiu terijakio padažu įberkite smulkinto baziliko. Jei mėgstate, galite įberti ir šiek tiek smulkinto česnako.
5. Iškepusius pievagrybius dėkite į indą su terijakiopadažu ir baziliku. Išmaišykite.
6. Išimkite iškepusį „steiką“. Pabarstykite druska ir pipirais. Palaukite minutę prieš ragaudami.
7. Į lėkštę su „steiku“ sudėkite pievagrybius ir ragaukite. Skanaus!

Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN me sausai brandinto jautienos didkepsnio RIB EYE
30 g	pievagrybių
	SANTA MARIA terijakio marina
šlakelio	Alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	Šviežių bazilikų
žiupsnelis	SANTA MARIA druskos
žiupsnelis	SANTA MARIA pipirų