



FLANK STEAK GREITA IDĖJA PIETUMS



Gaminimas

Bulves pradžioj apviriau, o paskui į Zyle ketaus keptuvę įpyliau aliejaus ir kečiau 😊 prieš baigiant kept bulves įdėjau Flank steak kepti po pora min iš abiejų pusių 😊 temperatūra apie 200C 👍 iškepus mėsą palikau 5 min ramiai pabūt-pailsėt, o paskui supjausčiau skersai raumens 😊😊

Už receptą dėkojame Mindaugas Žyma.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me Flank steak
keletos	bulvių
Žiupsnelio	druskos, pipirų