

Jautienos kepsnys su gaiviomis pomidorų ir saldžiųjų žirnelių salotomis



Gaminimas

1. Žirnelius nuplikykite pasūdytu vandeniu.
2. Pomidorus supjaustykite griežinėliais. Susmulkinkite svogūną ir aitriąją papriką. Viską sumaišykite su salotomis, gražgarstėmis, aliejumi, druska ir pipirais.
3. Keptuvėje įkaitintame aliejuje kepkite mėsą iš abiejų pusių po 3-5 min. Baigiant kepti įmeskite sviestą, pabarstykite druska ir pipirais.
4. Lėkštėje patiekite mėsą su garnyru. Ant mėsos supilkite keptuvėje likusį skystį. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame RIMI už receptą!

INGREDIENTAI

2 x 220 g.	KITCHEN me sausai brandintos jautienos didkepsnis BLACK ANGUS
100 g.	Švieži saldieji žirneliai
100 g.	Pomidorai
1/4 vnt.	Raudonasis svogūnas
1/4 vnt.	Aitrioji paprika
50 g.	Gražgarsčių lapeliai
50 g.	Salotų mišinys
Pagal skonį	Druska ir pipirai
30 g.	Alyvuogių aliejus
30 g.	Sviestas