

## Jautienos steikas su keptomis daržovėmis



### Gaminimas

1. Susmulkinkite daržoves: grybus pusiau, cukiniją riekelėmis, papriką juostelėmis, svogūnus nedideliais ketvirčiais, na o pomidoriukus palikite nepjaustytus. Viską sumaišykite su aliejumi, įspauskite česnaką, suberkite čiobrelio lapus, druską su pipirais ir gerai išmaišykite. Viską kepkite apie 20 minučių orkaitėje, vidutinėje temperatūroje. Nepamirškite daržovių apversti!
2. Įkaitinkite didelę keptuvę be riebalų ant vidutiniškos – aukštos ugnies. Dėkite didkepsnius ir kepkite iš abiejų pusių apie 1-2 minutes, kol gražiai paruduos. Perkelkite į lėkštę.
3. Į keptuvę įdėkite sviestą, o jam ištirpus suberkite tarkuotą imbierą. Maišykite kepkite 30 sekundžių, tada supilkite sojų padažą ir dar kartą gerai išmaišykite. Sudėkite kepsnius atgal į keptuvę kartu su visomis jų išskirtomis sultimis, ir kepkite dar 4 minutes, kas minutę juos vis apversdami. Patiekite iškart. Mėgstantiems pilnai iškeptą kepsnį, kepkite keletu minučių ilgiau.

Už receptą dėkojame skaniai ir sveikai.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2x220 g	RIB-EYE jautienos didkepsnis ( Kitchen me )
1 1/2 v. š.	sviesto
1 v. š.	tarkuoto imbiero
2 v. š.	sojų padažo
1/2	raudonosios paprikos
8 vnt	pievagrybiai
1/2	mažos cukinijos
1 vnt	raudonasis svogūnas
8 vnt	vynuoginiai pomidoriukai
5 vnt	česnako skiltelės
2 v. š.	alyvogių aliejaus
1 v.š	čiobrelio lapelių
žiupsnelis	druskos, pipirų