

Pats skaniausias steiko receptas



Gaminimas

Įkaitinus keptuvę ištirpinti sviestą, sudėti griežinėliais supjaustytą česnaką ir dėti jautienos didkepsnį. Kepti kiekvieną pusę po 3 min. Kaitra 7 iš 10. Tik iškepus dėti ant pjaustymo lentelės, pabarstyti druska ir palikti maždaug 10 min pastovėti. Prieš patiekiant pabarstykite čili dribsniais. Natūralus ir toooobulas skonis! Garnyrui rinkausi azijietiškus makaronus, tačiau skaniausia būtų patiekti su orkaitėje keptomis bulvių skiltelėmis.

Už receptą dėkojame Valgau be žalos.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Šviež. sausai brandintas jaut.mentės didkepsnis KITCHEN ME,
10 g	sviesto be laktozės
3 skiltelės	česnako
žiupsnelis	Druska
	Čili pipirų dribsniai