

## Pipirinė jautiena



### Gaminimas

Daržovės supjaustome, apie 150ml sojos ir 2 šaukštai juodų pipirų (bet ne maltų, o smulkintų) galima pamarinuoti apie 30min, o galima iškart kepti. Kepu ant ghee sviesto.  
Megstu kai lieka dar lengvas traškumas paprikos ir salierų.  
Prieš pat daržovių kepimo pabaiga įmetame supjaustytą mėsą, permaišome ir nuimame nuo kepsninės.

Už receptą dėkojame Irena Kviatkovskaja.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2 x 220 g	Flank steiko
3	žalios paprikos
4	salierų stebai
5-6	svogūnai
1	Čili pipiras