

Rib Eye sumuštinis



Gaminimas

Gamyba labai paprasta:

1. **Sausai brandintos jautienos didkepsnį RIB-EYE** gausiai įtrinkite druska ir pipirais ir kepkite ant gerai įkaitintos keptuvės (1,5-2min vienai pusei).
2. Iškeptą mėsą atidėkite į šalį pailsėti bent 5min. (uždenkite blyūdeliu arba įvyniokite).
3. Ant sviesto apkepinkite ciabata duonele, ant jos dėkite žalumynus, supjaustytą keptą sausai brandintą jautienos didkepsnį ir pomidoriukus.
4. Skanaus!

Už receptą dėkojame BEET EVERYDAY
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|-------|--|
| 220 g | Kitchenme sausai brandintos jautienos didkepsnio Rib-eye |
| | Druskos, pipirų |
| | Žalumynai |
| | Vyšninių pomidoriukų |
| | Sviesto |
| | Ciabatos |