

## Sausai brandintos jautienos steikas



### Gaminimas

1. obuolio žievelę nulupkite ir išimkite sėklas. Supjaustykite smulkiais kubeliais.
2. Visus ingredientus skirtus marinavimui sudėkite į dubenį ir virtuviniu blenderiu sutrinkite iki vientisos masės.
3. Į dubenį dėkite didkepsnį ir įtrinkite marinatu. Uždenkite dangčiu, maistine plėvele ar maišeliu ir statykite į šaldytuvą. Palaikykite per naktį.
4. Kitą dieną, įkaitinkite keptuvę dėkite sviestą, dėkite steiką. Kepkite iki norimo rausvumo, aš kepu po 2-3 minutes iš kiekvienos pusės.
5. Ištraukite iš keptuvės ir dėkite į indą, uždenkite indą sandariai folija. Palaikykite taip apie 2 -4 minutes.
6. Tiekite. Ant steiko viršaus galite berti druskos. Jokiu būdu neberkite marinuojant, bus sausas steikas.
7. Tiekite su šviežiomis salotomis. Šiame recepte jis pateiktas su voveraičių pyragėliais. Receptą rasite čia: [sviestiniai pyragėliai su voveraitėmis](#).



### INGREDIENTAI

220 g.	KITCHEN me sausai brandintos jautienos didkepsnis RIB EYE
1 vnt.	Obuolys
1 a.š.	Grūdėtos garstyčios
1 v.š.	Aliejus
Pagal poreikį	5 rūšių pipirai
1 a.š.	Soja
1 v.š.	Sviestas



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Kitchen Obsession](#) už receptą!