

## Steikas su žaliaisiais žirneliais ir žaliaja citrina



### Gaminimas

Ant keptuvės grotelėmis steiką pakepkite po 1-2 minutes, tuomet tą pačią pusę pasukite stačiai ir dar pakepkite 1-2 minutes - tuomet išgausite raštą grotelėmis, pakartokite tą patį su kita steiko puse. Ant iškepto steiko užberkite stambios jūros druskos, galite dar susukti į foliją ir palaikyti kelias minutes, kad pabręstų. Žirnelius pavirkite kelias minutes su trupučiu vandens, įdėkite sviesto, išspauskite žaliosios citrinos sulčių, gerai pertrinkite elektriniu smulkintuvu. Lėkštėje patiekite žaliųjų žirnelių piurė su ridikėlių daigeliais, o steiką pagardinkite šlakeliu žaliųjų citrinų sulčių.

Už receptą dėkojame [VIRŠ OBELŲ](#)

Skani nuotrauka: [foto@grafas.lt](mailto:foto@grafas.lt)

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio
200 g	šaldytų žirnelių
1	žalioji citrina
50 g	sviesto
žiupsnelis	smulkios druskos ir pipirų
žiupsnelis	stambios jūros druskos
saujelė	ridikėlių daigų
puodelis	baltųjų ir laukinių ryžių