

Шпинат, клубника, мраморная говядина



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: средняя
- 🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: круглый год
- 🍴 Назначение: горячее блюдо

Ингредиенты

- Шпинат
- Клубника
- Мраморная говядина
- Мед
- Лимон
- Кунжут
- Зерна граната
- Оливковое масло

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг1. Испечь в духовке тончайшие листы мраморной говядины.

Шаг2. Листья шпината, разрезанную на 2 части клубнику и зерна граната посолить, заправить оливковым маслом, кунжутом и соком лимона, смешанным с медом.

Шаг 3. Мясо подавать с охлажденным салатом!

Приятного аппетита или кали сас орекси!

