**Рибай**

**Для приготовления нам понадобится:**

🥩Стейк Рибай

🧂Соль

🍼Оливковое масло

**Метод приготовления:**

1. Оставьте стейк на 1-2 часа при комнатной температуре
2. Смажьте каждый стейк с обеих сторон растительным маслом
3. Разогрейте сковороду на максимальном огне
4. Выложите стейки и обжаривайте на высоком огне 1,5 минуты с каждой стороны до золотистой корочки
5. В зависимости от степени прожарки жарить на среднем огне:

* Rare — 1 минуту с каждой стороны
* Medium Rare — 2 минуту с каждой стороны
* Medium — 3 минуту с каждой стороны
* Medium Well — 4 минуту с каждой стороны
* Well Done — 5 минуту с каждой стороны

1. Снимите стейки, посолите, поперчите по вкусу и дайте отдохнуть

под фольгой 2 минуты

**Приятного аппетита!**