

"Tomahawk" kepsnys su kastiniu, bulvytėmis, pievagrybiais ir svogūno žiedais



Gaminimas

1. Kepsnį (kepsnys turi būti kambario temperatūros) dėkite į stipriai įkaitintą storadugnę keptuvę. Pabarstykite druska, pipirais. Vieną pusę kepkite 3-4 minutes. Apverskite, vėl pabarstykite druska, pipirais, sudėkite sviestą ir kepkite dar 3-4 minutes. Kepimo metu palaistykite kepsnį ištirpusiu sviestu.
2. Kepsnį pabaikite kepti orkaitėje. Įdėkite jį šalia įpusėjusių kepti bulvyčių ir kepkite dar 5-7 minutes arba kol vidinė kepsnio temperatūra prie kaulo sieks 62°C. Jei norite, ne vidutiniškai, o gerai iškepusio kepsnio, kepkite kol vidinė kepsnio temperatūra prie kaulo sieks 71°C. Iškepusį kepsnį išimkite, padėkite šiltai arba suvyniokite į foliją ir palikite 7-10 minučių pailsėti.
3. Bulvytes sudėkite į dubenį, apšlakstykite aliejumi, pabarstykite druska, pipirais ir gerai permaišykite. Kepkite bulvytes kepimo popieriumi išklotoje skardoje iki 180°C temperatūros įkaitintoje orkaitėje 20 minučių.
4. Keptuvėje gerai įkaitinkite sviestą, sudėkite pievagrybius ir kepkite maišydami kol jie gražiai apskrus. Baigiant kept, sudėkite smulkintą česnaką, pagardinkite druska, pipirais, čiobreliu. Kepkite dar kelias minutes.
5. Svogūnus nulupkite, supjaustykite griežinėliais, išskirstykite žiedais. 3 šaukštus miltų sumaišykite su druska, pipirais, kajeno pipirais, česnakais ir žagreniu. Kiaušinius išplakite. Likusius miltus sumaišykite su kukurūzų kruopomis. Svogūnų žiedus mirkykite į miltus, paskui į kiaušinio plakinį ir gerai nuvarvinę į kukurūzų kruopų ir miltų mišinį. Dėkite žiedus į kepimo popieriumi išklotą kepimo formą. Kepkite iki 180°C temperatūros įkaitintoje orkaitėje 12 minučių.
6. Kastinį prieš patiekiant su kepsniu, atšildykite iki kambario temperatūros.

INGREDIENTAI

800 g.	KITCHEN me Jautienos steikas TOMAHAWK
1 v.š.	Lydytas sviestas
12 vnt.	Bulvės (nedidelės)
	Pievagrybiams:
2 stiklinės	Pievagrybiai (mažesni)
3 skiltelės	Česnakas
1 a.š.	Džiovintas čiobrelis
Pagal poreikį	Sviestas
	Svogūno žiedams:
4 vnt.	Svogūnai (dideli)
3 v.š.	Miltai
Žiupsnelis	Kajeno pipirai
Žiupsnelis	Džiovintas maltas žagrenis
Žiupsnelis	Džiovintos česnakų granulės
2 vnt.	Kiaušiniai
1/2 stiklinės	Miltai
1/2 stiklinės	Kukurūzų kruopos
Pagal poreikį	Kastinis su česnakais



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame bulviukose.lt už receptą!