



ALUJE TROŠKINTA JAUTIENA



Gaminimas

- Jautieną supjaustyti nedideliais gabaliukais. Įtrinti juos druska ir pipirais, leisti šiek tiek pastovėti.
- Susmulkinti česnako skilteles, jas apkepinti keptuvėje ant alyvuogių aliejaus iki auksinės spalvos.
- Ant viršaus sudėti jautieną, gabaliukus vis pamaišant ant vidutinės ugnies kepinti kelias minutes.
- Supilti į keptuvę alų ir cukrų, sumažinti ugnį iki silpnos ir uždengtu dangčiu vis pamaišant troškinti 4-5 minutes.
- Tada dangtį nuimti, vėl padidinti ugnį ir kepti tol, kol alus su cukrumi kristalizuosis, o skystis išgaruos.
- Pateikti su mėgstamu garnyru.

Patarimas: labai tinka BBQ padažas.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame penki produktai.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

440 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio Black Angus
2v.š.	rudojo cukraus
Kelios skiltelės	česnako
200 ml	tamsaus alaus (alkoholinio arba ne)
Prieskoniams	druska ir pipirai.