

Didkepsnis - tiesiausias kelias į vyro širdį



Gaminimas

Kuris vyras nesvajoja apie jautienos didkepsnį su troškintais kopūsteliais ir orkaitėje keptomis bulvytėmis?

1. Svogūną ir česnaką susmulkinkite, pakepkite 1 šaukšte aliejaus. Į keptuvę supilkite raugintus kopūstus. Viską pagardinkite druska, pipirais, pomidorų tyre. Troškinkite keptuvėje su dangčiu arba puode 40 minučių, kol kopūstai suminkštės. Likus 5-ioms minutėms, suberkite spanguoles.
2. Bulves supjaustykite šiaudeliais, dėkite į dubenį, pabarstykite druska, kmynais, apipilkite aliejumi, gerai išmaišykite, berkite į kepimui skirtą maišą. Dėkite kepti į įkaitintą iki 180 laipsnių orkaitę maždaug 15-ai minučių.
3. Mėsą nusauskite popieriniu rankšluostėliu ir dėkite kepti į elektrinę grill keptuvę (*galite kepti ir paprastoje keptuvėje*) iš kiekvienos pusės po 3-4 minutes. Išimkite, pabarstykite druska ir pipirais, leiskite minutę ar dvi ramiai pabūti, o tada supjaustykite riekelėmis.



Dėkojame [Lieknos bitės](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 G (1 vnt.)	Šviežio sausai brandintos jautienos antrekoto didkepsnio be kaulo
400 g	raugintų kopūstų
1/2 vnt.	svogūno
1 v. š.	pomidorų tyrės
1 skiltelė	česnako
1-os	didelės bulvės
1-os	didelės saldžiosios bulvės
1 v. š.	alyvuogių aliejaus
1 saujos	spanguolių
Pagal skonį	kmynų
Pagal skonį	druska ir pipirai