

JAUTIENOS ANTREKOTO DIDKEPSNIS SU KEPTOS CUKINIJOS GABALIUKAIS



Gaminimas

- 1) Didkepsnį palikite pagulėti kambario temperatūroje bent pusvalandį. Pabarstykite jį druska, pipirais pagal skonį.
- 2) Gerai įkaitinkite keptuvę su šlakeliu alyvuogių aliejaus ir dėkite kepti didkepsnį. Apkepkite iš abiejų pusių po 2 minutes, tada dėkite 2-3 skilteles česnako, rozmarino šakeles ir gabaliuką sviesto. Kepkite dar po 1 minutę iš abiejų pusių, vis laistydami didkepsnį sviestu. Iškepusią mėsą palikite „pailsėti“ kol ruošite garnyrą. Svarbiausia mėsos neperkepti, tada atsiskleis geriausias jautienos skonio savybės.
- 3) Į keptuvę, kurioje buvo keptas didkepsnis, sudėkite pjaustytą gabaliukais cukiniją, išspauskite česnako, pagardinkite druska, pipirais ir kepkite kelias minutes nuolat maišant.
- 4) Patiekite daržoves su 1/2 didkepsnio.

Garnyriui taip pat puikiai tinka ryžiai, bulvės, šviežios daržovės, o su cukinija papildomai galima apkepti ir svogūną.

SKANAUS! "

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	viežio sausai brandinto Kitchenme jautienos antrekoto didkepsnio be kaulo
1	cukinijos;
2-3 šakelių	rozmarino
4-5 skiltelių	česnako
1 gabaliuko	sviesto
kepimui	Alyvuogių aliejaus
pagal skonį	Druskos, pipirų