



Jautienos didkepsniai su pievagrybais



Gaminimas

- Didkepsnius išimame iš šaldytuvo 30 minučių iki gaminimo pradžios. Išėmus iš pakuotės nusausiname popieriniu rankšluoščiu ir iš abiejų pusių pasūdome. Atidedame.
- Pievagrybius supjaustome riekelėmis, česnaką susmulkiname. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir sviestą ir sudedame pievagrybius ir česnaką. Pagardiname prieskoniais. Pakepiname kelias minutes iki kol pievagrybiai įgauna aukso atspalvį ir suminkštėja. Išimame iš keptuvės.
- Tą pačią keptuvę gerai įkaitiname ant didelės kaitros. Kai pasirodo pirmi dūmai, sudedame didkepsnius. Kepame iš abiejų pusių 2 minutes. Tada sudedame sviestą, česnako skilteles (nesmulkintas) ir rozmariną. Apverčiame didkepsnius ir šaukštu ant jų pilame ištirpusį sviestą. Po minutės vėl apverčiame ir sviestu šlakstome kitą pusę. Kepame iki kol didkepsniai bus iškepę pagal jūsų skonį.
- Pačioje pabaigoje atgal į keptuvę sudedame grybus, kad truputį pašiltų. Į lėkštę dedame didkepni, o ant viršaus - grybus.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	Pievagrybiams:
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 v.š.	sviesto
10	pievagrybių
3 skiltelių	česnako
žiupsnelis	Druskos ir pipirų, pagal skonį
	Didkepsniams:
2*220 g	jautienos didkepsnių BLACK ANGUS
žiupsnelis	Druskos, pagal skonį
3 v.š	sviesto
3 skiltelių	česnako
Kelių	šakelių rozmarino