

Jautienos didkepsnis - greita idėja Jūsų pietums



Gaminimas

1. Rekomenduoju, pirmiausia, pasigaminti padažą ir palaikyti jį šaldytuve bent kelias valandas. Tokiu būdu ingredientai susimaišys ir padažas taps dar gardesnis.
2. Inde sumaišome smulkiai pjaustytas prieskonines žoleles, smulkintą česnaką, aliejų, actą. Pagardiname druska ir pipirais. Viską labai gerai išmaišome.
3. Prieš kepant jautieną, labai svarbu ją palaikyti bent 1-2val kambario temperatūroje.
4. Jei mėsą kepame lauke ant grotelių - puiku. Tačiau ją galima skaniai išsikepti ir virtuvėje: ant aukštos kaitros statome grill keptuvę ir kaitiname tol, kol keptuvė pradeda lengvai rūkti. Prieš dedant kepti mėsą, pašlakstome ją alyvuogių aliejumi ir kepame po 3-4min iš kiekvienos pusės.
5. Kai mėsa iškepa, išimame ją iš keptuvės ir pabarstome druska bei šviežiai maltais pipirais (rekomenduoju naudoti malūnėlį pipirams). Tada, uždengiame mėsą folija ir leidžiame jai 'pailsėti' 10-15min.
6. "Pailsėjusią" mėsą įtriname paruoštu padažu ir patiekiame su mėgstamu garnyru 😊

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

3x220 g	Kitchen me jautienos antrekoto (rib-eye) didkepsnio be kaulo
šlakelio	alyvuogių aliejaus
šiek tiek	šviežiai maltų pipirų
šiek tiek	druskos
	Argentinietiško chimichurri padažo ingredientai:
1 sauja	šviežių petražolių
5 skiltelės	česnako
2 šaukštai	šviežio ar džiovinto raudonėlio
šiek tiek	šviežios kalendros
šiek tiek	druskos ir pipirų
2 šaukštai	raudono vyno acto
4 šaukštai	alyvuogių aliejaus
	GARNYRAS (bulvės)
600 g	šviežių bulvių
2 šaukštų	garstyčių (neaštrių)
1vnt	rausvojo svogūno
šiek tiek	šviežių petražolių
šlakelio	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	druskos