Jautienos didkepsnis ir trys daržovingi muškietininkai



INGREDIENTAI

350-430 g.	KITCHEN me šaldytas jautienos didkepsnis RIB EYE be kaulo
1 v.š.	Aliejus
1 a.š.	Kmynai
Pagal poreikį	Bulvės ir morkos
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Avokado užtepėlei:
1 vnt.	Avokadas
1 vnt.	Žalioji citrina
1/2 vnt.	Raudonasis svogūnas
1 skiltelė	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Žirnelių užtepėlei:
Sauja	Švieži žirneliai
Šakelė	Mėta
1 skiltelė	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Svogūnų užtepėlei:
1 vnt.	Raudonasis svogūnas (didelis)
1 v.š.	Rudasis cukrus
Pagal poreikį	Ghee sviestas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Džiovintas čiobrelis

Gaminimas

1. Kepsnius lengvai pabarstykite pipirais. Keptuvę įkaitinkite iki didžiausios kaitros ir dėkite 3–4 minutėms mėsą, tada apverskite (turėtų būti gerai apskrudusi, net su juodais dryžiais), pabarstykite druska ir kepkite dar tiek pat laiko. Kepsnį išimkite iš keptuvės ir kelioms minutėms palikite ramiai lėkštėje.
2. Šviežias bulvytes ir morkas nuplaukite, pagardinkite druska bei kmynais, pašlakstykite aliejumi ir dėkite kepti maždaug 30 minučių į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę.
3. *Avokado užtepėlė.* Avokadą sutrinkite su citrinos sultimis, sumaišykite su labai smulkiai supjaustytu svogūnu ir česnaku, pagardinkite druska bei pipirais.



4. Žirnelių užtepėlė. Žirnelius, česnaką ir mėtą dėkite į smulkintuvą, sutrinkite iki vientisos masės. Pagardinkite pipirais bei druska, sudėkite į puodą, įpilkite alyvuogių aliejaus ir pašildykite (vos minutę ar dvi). Ant viršaus patarkuokite kietojo sūrio ir gerai išmaišykite.



5. Svogūnų užtepėlė. Svogūną supjaustykite plonais žiedais ir dėkite kepti į keptuvę, kurioje ištirpinkite ghee sviesto gabalėlį. Pačirškinkite, kol įgaus auksinį atspalvį. Pagardinkite druska, pilkite cukrų ir kelis valgomuosius šaukštus vandens. Tada dar pakepkite, kol neliks skysčio, o svogūnėlis dailiai karamelizuosis. Belieka pagardinti čiobreliais. Skanaus!



Dėkojame Lieknos bitės už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-didkepsnis-ir-trys-darzovingi-muskietininkai.htm?tpl=pdf