

Jautienos didkepsnis pietums



Gaminimas

Kepsnį palaikyti kambario temperatūroje. Nusausinti, gausiai apiberti druska ir pipirais, gausiai įtrinti visais prieskoniais (kiekius pasireguliuoti pagal skonį). Gerai įkaitinti keptuvę storesniu dugnu. Įpilti aliejaus, leisti įkaisti. Dėti kepsnį į keptuvę ir nejudinti. Kepti 3-4min. Apversti ir kepti dar 3min. Išimti į lėkštę, pridengti su folija ir leisti pailsėti bent 5min. Supjaustyti romaninę salotą plačiomis juostomis, pomidorus pjauti per pusę, kukurūzus ir pupeles nukošti. Viską sudėti į dubenį. Berti druskos ir pipirų, šliūkštelėti alyvuogių aliejaus. Gerai išmaišyti. Kepsnį supjaustyti norimo dydžio gabaliukais, išdėlioti ant salotų ir mėgautis

Už receptą dėkojame Žiupsnis meilės ir pipirų
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintas jautienos didkepsnis
Prieskonių miškas	druska, pipirai, malta paprika, kuminas, raudonėliai
1	romaninė salota
Sauja	mažų pomidorų
0,5 skardinės	raudonųjų pupelių (tinka ir juodosios)
Maža skardinė	konservuotų kukurūzų