



JAUTIENOS DIDKEPSNIS PIPIRŲ IR ŽOLELIŲ APVALKALE



Gaminimas

Visus prieskonius sugrūsti grūstuvėje, mėsa apipurkšti alyvuogių aliejumi ir gausiai apibarstyti prieskonių mišiniu, didkepsnius suvynioti į foliją ir leisti pasimarinuoti apie 20-0min. Kepti įkaitintoje iki 180laip. orkaitėje apie 30-40min.
Patiekti su mėgstamu garnyru.
SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2X220 g	jautienos sausai brandintų paslėpsnių didkepsnių
pagal poreikį:	druskos, 5 pipirų mišinio, česnako granulių, svogūnų granulių, džiovintų provanso žolelių mišinio, džiovintų krapų, džiovintų petražolių, raudonosios saldžiosios paprikos miltelių ir alyvuogių aliejaus.

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-didkepsnis-pipiru-ir-zoleliu-apvalkale.htm?tpl=pdf