

Jautienos didkepsnis Rib-eye su keptomis daržovėmis



Gaminimas

Daržoves švariai nuplaukite, stambiai supjaustykite, pabarstykite mėgstamais prieskoniais, druska, pašlakstykite alyvuogių aliejumi, viską apie 30 min kepkite įkaitintoje orkaitėje. Jautienos didkepsnį nuplaukite, nusausinkite, įtrinkite aliejumi ir kepkite ant stiprios ugnies abi puses po 3 min. pabaigoje uždėkite česnakinį sviestuką, suvyniokite į foliją ir palikti "pailsėti" 5 minutes.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsnio Rib-eye-
1 a.š.	aliejaus
1 a.š.	česnakinio sviesto
5 vnt.	pievagrybiai
1 vnt.	raudonasis svogūnas
1/2 vnt.	cukinijos
keletos	vyšninių pomidoriukų
1 vnt.	paprika
keletos	smidrų
4 vnt.	bulvės