

Jautienos didkepsnis su kreminiu grybų padažu ir bulvių krocketais



Gaminimas

GAMINIMAS:

1. Padažo gaminimas :
 - 1.Grybus susmulkinkite ir apkepkite svieste.
 - 2.Sudėkite smulkintus svogūnus, česnaką ir toliau kepkite.
 - 3.Pagardinkite druska, pipirais, rozmarinu.
 - 4.Supilkite grietinėlę ir kaitinkite kol padažas sutirštės.
2. Krocketų gaminimas :
 - 1.Virtas bulves sugrūskite
 - 2.Įdėkite druską, smulkiai pjaustytą, svieste pakepintų svogūnų ir kiaušinio trynį, viską gerai išmaišykite.
 - 3.Dėti 1/4 bulvių masės miltų.Išmaišyti.
 - 4.Iš paruoštos masės ,drėgnomis rankomis ,daryti kukulius ir virti karštuose,gerai įkaitintuose riebaluose - žąsies taukuose ypač skanu.
3. Didkepsnis :
 - 1.Ant aukštos liepsnos įkaitinkite storapadę keptuvę ir įpilkite truputį aliejaus.Palaukite kol gerai įkais.
 - 2.Į įkaitusią keptuvę dėkite didkepsnius ir kepkite 2-3 min. kiekvieną pusę.Mėsos nevartykite ,o apkepusią pusę pabarstykite druska ir pipirais.Taip apkepkite abi puses.
 - 3.Didkepsnius dėkite į šiltą dubenį ir leiskite pailsėti 10 minučių.Tai yra reikalinga ,kad sultys neišbėgtų ir mėsa neišsausėtų.
 - 4.Tiekite su grybų padažu ir bulvių krocketais.
Skanių ir malonių akimirky!!!



Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI