

## JAUTIENOS DIDKEPSNIS SU NAMINIU BBQ PADAŽU BEI DŽIŪVESĖLIUOSE KEPTA CUKINIJA



### Gaminimas

1. Gaminame padažą: sudėkite visus ingredientus į puodą ir kaitinkite ant nedidelės ugnies 30min vis pamaišant ir tiek 😊
2. Mėsą kepame ant gerai įkaitintos grill keptuvės po 2-3min iš kiekvienos pusės, tada nuimame nuo ugnies, pabarstome druska ir pipirais ir suvynioję į foliją palaikome 15min.
3. Cukiniją supjaustome griežinėliais ir išpjauname vidų. Pabarstome druska bei pipirais, apvoliojame miltuose, tada merkiame į kiaušinių plakinį, po to apvoliojame džiūvesėliuose ir dedame kepti į gylesnę keptuvę su įkaitintu aliejumi. Kepame iki auksinės spalvos ant vidutinės kaitros.
4. Patiekiame didkepsnį su cukinijos žiedais ir BBQ padažu. Skanaus 😊

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



### INGREDIENTAI

220 g	angus jautienos mentės didkepsnio
pagal skonį	druskos ir pipirų
	BBQ Padažui:
240 ml	pomidorų padažo
30 g	rudojo cukraus
40 ml	obuolių acto
1 šaukšto	citrinų sulčių
1 šaukšto	teriyaki padažo
1 šaukštelio	dižono garstyčių
1 skiltelės	smulkintos česnako
1 šaukšto	rūkytos raudonosios paprikos miltelių
šiek tiek	čili pipirų ir maltų juodųjų pipirų
pagal skonį	druskos
	Garnyrui:
1 vnt.	cukinijos
1-2vnt	kiaušinių
šiek tiek	kvietinių miltų
pagal poreikį	džiūvesėlių
kepimui	aliejaus
pagal skonį	druskos ir pipirų