



Jautienos didkepsnis su rozmarinu



Gaminimas

1. Pasiruošiame sviestą. Pirmiausia, sviestą palaikome keletą minučių kambario temperatūroje, kol suminkštės. Įspaudžiame česnaką, įberiamė smulkintą rozmariną ir gerai išmaišome. Padedame į šalį.
2. Kepsnį taip pat palaikome kambario temperatūroje maždaug pusvalandį – taip tiksliau pasieksime norimą mėsos iškepimą. Orkaitę įkaitiname iki 200 °C. Ketaus keptuvėje, kuri yra pritaikyta kepimui orkaitėje, įkaitiname šaukštelį sviesto ir alyvuogių aliejaus. Kepsnį apiberiame druska ir apiberiame storu sluoksniu stambiai maltų kvapniųjų pipirų. Kepsnį kepame iš abiejų pusių po 2 minutes, apiberiame smulkintu rozmarinu ir perkeliame su visa keptuve į orkaitę. Mano kepsnys buvo pilnai iškeptas, jį orkaitėje kečiau 5 minutes. Jei norite vidutinio, kepkite trumpiau.
3. Išimame kepsnį iš orkaitės, uždėdami dalį sviesto, keptuvę uždengiame folija ir paliekame 5 minutėms. Kepsnį patiekiamo su likusiu sviestu.

Didkepsnį patiekiau su bulvytėmis. Jis kečiau orkaitėje su odele, apšlaksčiusi alyvuogių aliejumi, įspaudusi šiek tiek česnako ir pagardinusi mano mylimiausiais prieskoniais – druska ir pipirais. Už receptą dėkojame Skaniai sveikai. Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

400 g	Kitchen me T-BONE jautienos didkepsnis
1/2 a.š.	smulkinto šviežo rozmarino
1 a.š.	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	Druskos ir pipirų
	Sviestui:
1 a.š.	sviesto
1/3 a.š.	smulkinto rozmarino
1 skiltelė	česnako