



JAUTIENOS DIDKEPSNIS



Gaminimas

Garnyrui puikiai tinka keptos orkaitėje šviežios bulvytės, bet jei didkepsnį kepsite kepsninėje, tai bulves irgi siūlau išsikepti kepsninėje, o dar geriau įvynioti į foliją ir kepti ant įkaitusių anglių.

Gaminimas: viskas paprasta, kaip du kart du, mėsą įtriname prieskoniais ir apkepiname iš abiejų pusių ant nedidelio aliejaus kiekio gerai įkaitintoje keptuvėje iki auksinės spalvos. Patiekiame su mėgstamu garnyru.

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



INGREDIENTAI

220 g	jautienos antrekoto didkepsnio be kaulo (naudojau iš Kitchenme)
pagal skonį	druskos ir 5 pipirų mišinio
poros žiupsnių	česnako granulių
šiek tiek	aliejaus kepti