



Jautienos kepsnys su napoletana padažu



Gaminimas

1. **KITCHEN ME šviežią sausai brandintą jautienos antrekoto didkepsnį „Rib Eye“** nusauskite, ištrinkite alyvuogių aliejumi ir pagardinkite KOTANYI druska ir šviežiais grūstais pipirais.
2. Įkaitinkite ZYLE grilį iki 200 °C temp.
3. Į prikaistuvį sudėkite KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKO padažą „Napoletana“, NATUR COMPAGNIE jautienos sultinio kubelį, supilkite vandenį. Patroškinkite apie 10 min.
4. Sudėkite spanguoles ir DANSUKKER auksaspalvį sirupą. Troškinkite dar 10 min.
5. Į įkaitintą grilį dėkite pamarinuotą jautienos didkepsnį ir kepkite iš abiejų pusių po 1–2 min. iki norimo iškepimo lygio. Iškepusią mėsą pailsinkite 5–6 min.
6. Į lėkštę pilkite padažą su spanguolėmis ir dėkite griežinėliais pjaustytą jautieną.
7. Viską pagardinkite šviežiomis gervuogėmis ir baziliku.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandinto jautienos antrekoto didkepsnio Rib Eye
1 šaukšto	alyvuogių aliejaus
1 indelio	KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKO padažo Neapolitana
1	NATUR COMPAGNIE jautienos sultinio kubelio
1 stiklinės	vandens
1 saujos	spanguolių
2 šaukšto	DANSUKKER auksaspalvio sirupo
1 saujos	šviežių gervuogių
keleto šakelių	baziliko
Žiupsnelio	KOTANYI druskos
žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų