

JAUTIENOS KEPSNYS SU POMIDORU PADAŽU



Gaminimas

1. Mėsą įtriname druska bei pipirais, dedame į kepimo indą, karu sudedame česnako skilteles, rozmariną ir čiobrelius.
 2. Vandenyje ištirpiname sultinio kubelį, sudedame pomidorų pastą, viską gerai išmaišome. Gautu mišiniu užpilame jautieną.
 3. Mėsą kepame apie 1val laiko iki 200laip. įkaitintoje orkaitėje. Patiekiamo su mėgstamu garnyru.
- Skanaus

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	jautienos antrekoto didkepsnio
3 skiltelių	česnako
šakelės	rozmarino
šiek tiek	šviežių čiobrelių
1 sultinio	kubelio
2 šaukštų	pomidorų pastos
200 ml	vandens
pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų pipirų