

Jautienos kepsnys su sviestiniu padažu ir šakninėmis daržovėmis



Gaminimas

Kepsnius (kepsniai turi būti kambario temperatūros) dėkite į stipriai įkaitintą storadugnę keptuvę. Pabarstykite druska, pipirais. Vieną pusę kepkite 2 minutes. Apverskite, vėl pabarstykite druska, pipirais, sudėkite sviestą ir kepkite dar 2 minutes. Kepimo metu palaistykite ištirpusiu sviestu. Jei norite labiau iškepusių kepsnių, pakartokite abiejų pusių kepimą dar po 1-3 minutes. Iškepusius kepsnius padėkite šiltai arba suvyniokite į foliją



INGREDIENTAI

2 pakuotės (2 x 270 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
Pagal skonį	Druska (steikui)
Pagal skonį	Švž. Malti pipirai (steikui)
1 v.š.	Sviestas
2 vnt.	Morkos
1 vnt.	Pastarkonas
Pagal skonį	Druska (daržovėms)
Pagal skonį	Švž. Malti pipirai (daržovėms)
Pluoštelis	Svogūno laiškai
1 vnt.	Kiaušinio trynis
60 g	Sviestas
1/4 a.š.	Kreminės garstyčios
1/5 v.š.	Raudonasis vinas
3/4 v.š.	Konservuotos žaliosios paprikos
1/2 a.š.	Rudasis cukrus
Pagal skonį	Druska (padažui)
2 v.š.	Kepsnio kepimo sultys

ir palikite kelioms minutėms pailsėti.

Morkas ir pastarnokus nuvalykite, supjaustykite išilgomis skiltelėmis. Skilteles sumaišykite su šlakeliu aliejaus, druska ir pipirais. Kepkite kepimo popieriumi išklotoje kepimo formoje iki 180°C įkaitintoje orkaitėje kol gražiai apskrus.

Svogūnų laiškus stambiai supjaustykite ir trumpai apkepkite keptuvėje, kurioje kepė kepsniai.

Padažui dubenyje kiaušinio trynį suplakite su garstyčiomis, vynu ir cukrumi. Dėkite dubenį į karšto vandens vonelę (dubens dugnas, kuriame bus gaminamas padažas, neturi siekti verdančio vandens), plona srovele pilkite į kiaušinio trynį tirpintą sviestą ir kulinarine šluotele intensyviai maišykite. Sudėkite konservuotus pipirus, įmaišykite kepimo sultis, paskaninkite druska. Padažą laikykite šiltai, kad nesustingtų.



Patiekite kepsnius su sviestiniu padažu ir keptomis daržovėmis.

Dėkojame Bulviukose.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą