



Jautienos kepsnys sviesto ir česnako padaže su šiltomis burokėlių salotomis ir feta sūriu bei traškučiais iš batato



Gaminimas

1. MĖSA: iš pradžių jautienos kepsnį kepame įkaitintoje keptuvėje su trupučiu aliejaus iš abiejų pusių po keletą minučių (mėsą pagardiname druska ir juodaisiais pipirais). Tada suvyniojame į foliją ir paliekame 'pailsėti' 5 min.
2. PADAŽAS: priekaituvyje ant nedidelės ugnies ištirpiname sviestą, sudedame smulkiai pjaustytą česnaką, petražoles, suberiame visus prieskonius ir kepame keletą minučių. Paruoštą padažą perkošiame per sietelį.
3. SALOTOS: Keptuvėje įkaitiname šiek tiek aliejaus. Sudedame smulkiais kubeliais pjaustytą svogūną ir pakepiname kol suminkštės. Tada dedame plonais griežinėliais pjaustytą burokėlį, supilame balzamiko actą, beriame cukrų, pagardiname druska ir pipirais, bei pakepiname keletą minučių. Ant paruoštų salotų beriame sutrintą sūrį.
4. TRAŠKUČIAI: batatą išplauname ir supjaustome labai plonais griežinėliais. Kepimo skardą apipurškiame alyvuogių aliejumi, sudedame batato griežinėlius, pabarstome druska ir prieskoniais, ant viršaus dar kartą užpurškiame truputi alyvuogių aliejaus ir kepame iki 150laip. įkaitintoje orkaitėje apie 15-20min. Pastoviai tikriname, kad traškučiai nesudegtų. Traškučiams patariu naudoti purškiamą alyvuogių aliejų.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	sausai brandintos jautienos paslėpsnio didkepsnio
šlakelio	sausai brandintos jautienos paslėpsnio didkepsnio
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų juodųjų pipirų
50 g	sviesto
2 skiltelių	česnako
žiupsnelio	aitriosios paprikos
0,5 arb.š.	maltos saldžiosios raudonosios paprikos
0,5 arb.š.	džiovinto čiobrelio
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų juodųjų pipirų
šiek tiek	šiek tiek
	Salotoms:
1vnt	svogūno
1vnt	virto burokėlio
2-3 arb.š.	balzamiko acto
Žiupsnelio	rudojo cukraus
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų juodųjų pipirų
30 g	feta sūrio
šlakelio	alyvuogių aliejaus
	Traškučiams:
1 vnt.	saldžiosios bulvės (batato)

šiek tiek	druskos
šiek tiek	mėgstamiausių prieskonių
šlakelio	alyvuogių aliejaus

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-kepsnys-sviesto-ir-cesnako-padaze-su-siltomis-burokeliu-salotomis-ir-feta-suriu-bei-traskuciais-is-batato.htm?tpl=pdf