

Jautienos steikas su bulvių koše ir vyno padažu



Gaminimas

Iš pradžių pasiruošiamė **bulvių košę** – bulves nulupame, supjaustome į keturias dalis, sudedame į puodą, užpilame vandeniu, įberiamė apie 1 a.š. druskos ir verdame ant vidutinės ugnies apie pusvalandį, kol bulvės taps minkštos.

Kol verda bulvės, mikrobangų krosnelėje ar puode pakaitinamė pieną su sviestu iki užvirimo.

Išvirusias bulves nukošiamė, jas užpilamė sviesto ir pieno mišiniu. Viską sutrinamė iki vientisos masės. Jei reikia, košę pagardinamė druska.

Iškepamė steiką: Prieš kepat, mėsą paliekamė kambario temperatūroje bent pusvalandžiui pailsėti.



Pailsėjusį kepsnį nusausinamė popieriniu rankšluoščiu, aptepamė aliejumi bei apibarstomė druska ir pipirais. Steiką keпамė sausoje, labai gerai įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių po 3-4 minutes. Didkepsnį pabaigiamė kepti įkaitintoje orkaitėje iki norimo iškepimo lygio. Iškepus, mėsą uždengiame folija ir paliekamė kambario temperatūroje apie 5 min. pailsėti.



Kol steikas kepa orkaitėje, galima pasiruošti **vyno padažą**: keptuvėje, kurioje apkepėme jautieną, suberiame smulkintą svogūną kartu su česnaku, keпамė iki auksinės spalvos. Supilamė vyną, suberiame čiobrelį ir kaitinamė, kol padažas sutirštės. Dar karštą padažą perkošiamė, įmaišomė sviestą, pagardinamė druska bei pipirais ir maišomė, kol sviestas ištirps ir padažas taps vientisas.

Didkepsnį supjaustomė juostelėmis ir patiekiamė kartu su bulvių koše, vyno padažu bei šviežiomis daržovėmis.



Skanaus!

INGREDIENTAI

1 pakuotė (1kg)	KITCHEN mė šaldytas jautienos steikas
1 v.š.	Aliejus
1 kg.	Bulvės
6 v.š.	Sviestas
100 ml.	Pienas
1 vnt.	Svogūnas
2-3 skiltelės	Česnakas
1 a.š.	Čiobreliai
400 ml.	Raudonasis vynas
pagal skonį	Druska
pagal skonį	Pipirai



Dėkojame [Sigita Cooks](#) už receptą!

