Jautienos steikas su keptu kiaušiniu ir aštriu padažu



INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me brandintos jautienos mentės didkepsnių;
2 skiltelių	česnako
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
3 vidutinio	dydžio bulvių
žiupsnelis	džiovintų krapų
2 vnt.	kiaušinių
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
	Padažui:
dviejų gerų žiupsnelių	šviežiai pjaustytų petražolių
0,5 citrinos	išspaustų sulčių
keli griežinėliai	marinuoto jelapeno
žiupsnelio	cukraus
žiupsnelio	druskos

Gaminimas

1. Į dubenėlį išspauskite česnaką supilkite aliejų, įberkite šiek tiek šviežiai maltų pipirų, viską gerai išmaišykite. Marinate pavoliokite kepsnius ir palikite pasimarinuoti 30 min.
2. Bulves švariai nuplaukite, išilgai perpjaukite į 4 dalis, užpilkite šlakelį aliejaus, užberkite krapų, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, viską gerai išmaišykite. Perdėkite į skardą išklotą kepimo popieriumi ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje tol, kol iškeps ir gražiai apskrus.
3. Į blenderį sudėkite padažui skirtus ingridientus ir keletą kartų pamalkite. Būtinai ragaukite ir pridėkite, ko trūksta jūsų skoniui.
4. Jautienos kepsnius po keletą minučių kepkite iš abiejų pusių keptuvėje su šlakeliu aliejaus. Tuomet įvyniokite į foliją ir palikite 5 min. šiltai.
5. Kiaušinius įmuškite į keptuvę su trupučiu aliejaus ir iškepkite.
6. Viską patiekite lėkštėje ir mėgaukitės.

Skanaus ;)

p.s. nei steiko, nei kiaušinių negardinau druska. Bet jei jums reikia, būtinai tai padarykite.
Padažas itin tinka, nes turi ir aštrumo, ir gaivumo. Paruošti nėra sudėtinga, bet patiekalas tikrai vertas dėmesio.
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui!

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-steikas-su-keptu-kiausiniu-ir-astriu-padazu.htm?tpl=pdf