Jautienos steikas su raudonojo svogūno padažu



Gaminimas

1. Padažui išvardintus ingridientus sudėkite į dubenėlį, viską gerai išmaišykite, dėkite į šaldytuvą ir palikite 1 val.
2. Kambario temperatūros jautienos kepsnius aptepkite aliejumi.
3. Dubenėlyje sumaišykite išvardintus prieskonius ir iš abiejų pusių apibarstykite kepsnius.
4. Įkaitinkite keptuvę, dėkite paruoštus kepsnius ir kepkite iš abiejų pusių po keletą minučių. Tuomet suvyniokite į foliją ir palikite pastovėti šiltai ~5min.
5. Jautienos steikus tiekite su apkeptomis bulvėmis ir paruoštu padažu.

Skanaus ;)
Už receptą ir nuotraukas dėkojame Oditėlės blogui!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsnis
0,5 a.š.	druskos
0,5 a.š.	maltų juodųjų pipirų
0,5 a.š.	malto kumino
0,5 a.š.	džiovinto raudonėlio
0,5 a.š.	kajeno pipirų
2 v.š.	aliejaus
	Padažui:
2 v.š.	pjaustytų šviežių petražolių
30 g	smulkiai pjaustyto raudonojo svogūno
1 skiltelė	smulkiai pjaustytos česnako
0,5 a.š	malto kumino
žiupsnelis	kajeno pipirų
1 v.š.	raudonojo vyno acto
žiupsnelio	cukraus
4-6 v.š.	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-steikas-su-raudonojo-svoguno-padazu.htm?tpl=pdf