

Jautienos steikas su raudonojo vynu padažu



Gaminimas

1. Nuskustas bulves supjaustykite skiltelėmis, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, išmaišykite, dėkite į kepimo skardą ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje, kol gražiais apskrus ir bus iškepusios.
2. Padažui: į priekaituvį įpilkite šlakelį aliejaus, dėkite smulkiais kubeliais pjaustytą svogūną ir kepkite, kol jis suminkštės. Tuomet supilkite vyną, suberkite nuo šakelės nuskabytus čiobrelių lapelius ir virkite, kol nuo padažo nugaruos du trečdaliai skysčio. Dėkite serbentų džemą, dižono garstyčias, pagardinkite druska ir gerai išmaišykite.
3. Jautieną iš abiejų pusių apibarstykite druska, maltais juodaisiais pipirais ir kepkite gerai įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių po 2-3 min. Suvyniokite į foliją ir palikite šiltai pastovėti ~5min.
4. Keptuvėje įkaitinkite truputį aliejaus, suberkite griežinėliais pjaustytas česnako skilteles, kepkite, kol gražiais apskrus. Tada dėkite špinatus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, gerai išmaišykite ir išjunkite ugnį.
5. Jautienos steiką patiekite su keptomis bulvėmis, špinatais ir paruoštu padažu. Skanaus!

INGREDIENTAI

220 g.	KITCHEN me sausai brandintos jautienos didkepsnis BLACK ANGUS
100 g.	Špinatų lapeliai
2 skiltelės	Česnakas
5-6 vnt.	Bulvės
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
1/2 vnt.	Raudonas svogūnas (mažas)
150 ml	Raudonas vynas
2-3 a.š.	Juodųjų serbentų džemas
1 a.š.	Dižono garstyčios
1 šakelė	Švieži čiobreliai
Pagal skonį	Druska



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!