

Jautienos steikas su Serano padažu



© www.ritosreceptai.lt

Gaminimas

1. Nuplaukite ir užkaiškite šviežias bulvytes su lupena ir virkite iki kol suminkštės. Išvirus nukoškite ir dėkite į keptuvę su trupučiu aliejaus. Bulvytes gerai apkepinkite, pabarstykite druska, krapais.
2. Pasiruoškite padažą: susmulkinkite svogūnus, supjaustykite Serano kumpį, krapus. Su trupučiu aliejaus pakepinkite kumpį, sudėkite svogūnus, dar pakepinkite ir supilkite grietinėlę. Pagardinkite maltais pipirais, druska, krapais ir kaitinkite padažą kol sutirštės.
3. Gerai nusausintus steikus aptepkite aliejumi ir dėkite į labai gerai įkaitintą storapadę keptuvę. Nuo gerai įkaitintos keptuvės turi rūkti dūmelis. Pigos ir lengvos keptuvės kepti steiką netinka. Keptuves rinkitės sunkias, storapades, geriausiai pagamintas iš ketaus.
4. Mėsą kepkite apie 2 min. kiekvieną pusę. Neperkepkite. Iškeptą steiką pusę pabarstykite druska ir pipirais. Uždenkite ir palikite apie 10 min. pailsėti.
5. Tuo tarpu pašildykite padažą, bulvytes ir tiekite su šviežiomis daržovėmis.

Skanių akimirky !!!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Skanu, gražu ir su meile....Rita.](#)

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsniai
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	įvairių rūšių pipirų mišinio
kepimui	aliejaus
	Garnyrui :
keletos	šviežių bulvyčių
keletos	agurkų
2 vnt.	pomidorų
	Padažui :
100 ml	grietinėlės 10% riebumo
50 g	Serano kumpio
2 nedideli	svogūnai
žiupsnelis	šv.krapų
žiupsnelio	druskos
žiupsnelio	pipirų mišinio