Kepti jautienos gabaliukai su krevetemis



Gaminimas

1. Į indelį sudėkite visus padažui išvardintus ingridientus ir išmaišykite.
2. Plonomis juostelėmis susipjaustykite jautienos didkepsnius;
3. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus ir iš abiejų pusių apkepkite jautienos juosteles. Tuomet atidėkite jas į šalį.
4. Išvalykite keptuvę, įpilkite aliejaus ir sudėkite krevetes. Kepkite po keletą minučių iš abiejų pusių tol, kol jos gražiai paraus ir bus iškepusios. Tuomet sudėkite smulkiais kubeliais pjaustytas česnako skilteles, pakepkite apie 30 sekundžių, sudėkite keptas jautienos juosteles, supilkite padažą. Ir kai jis užvirs, nukelkite keptuvę nuo ugnies ir patiekite su ryžiais.

Skanaus ;)
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos paslėpsnio didkepsnio
20 vnt.	tigrinių krevečių
2 didelių	skiltelių česnako
	Padažui:
4 v.š.	sojos padažo
2 v.š.	raudonojo vyno acto
1 v.š.	medaus
0,5 a.š.	kajeno pipirų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų;

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/kepti-jautienos-gabaliukai-su-krevetemis.htm?tpl=pdf