



Klasikinis antrekoto kepsnys



Gaminimas

Prieš kepant, kepsnius palaikome kambario temperatūroje 10-15min.
Nusausiname mėsą popieriniu rankšluosčiu.
Įkaitiname keptuvę iki maksimumo, pilame alyvuogių aliejų, jam įkaitus, dedame kepsnius ir kepame 2-3min vieną pusę. Apverčiame, dedame šaukštą sviesto ir smulkintą česnaką. Apšlakstome steiką sviestu. Dirbame gan greitai, kad mėsa neperkeptų. Pabaigoje beriamė pipirus ir druską.
Išjungiame kaitrą ir po dangčiu (arba geriausia - folijoje) paliekame mėsą 5min.
Patiekiame kartu su daržovėmis bei bulvių koše.
Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Gardu Kvadratu.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Brandinto jautienos antrekoto kepsnio Kitchen me
Šaukšto	alyvuogių aliejaus
Šaukšto	sviesto
2 skiltelės	česnako
žiupsnelis	Druska, pipirai