KLASIKINIS STEAK’as su įdarytomis bulvėmis



Gaminimas

Pirmiausia, nuplauname ir nušveičiame bulves. Subadome šakute ir dedame ant kepimo popieriaus.
Pabarstome prieskoniais ir druska, pilame avyvuogių aliejų ir įmasažuojame.
Kepame 180 laipsnių orkaitėje apie 50min.

Ruošiame sviestą. Susmulkiname česnaką, žoleles, prieskonius ir viską sumaišome su minkštu sviestu.
Gardiname juo iškeptas bulves.

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, patrintą (kad išsiskirtų aliejus) rozmarino šakelę ir smulkintą česnaką. Apšlakstome steiką sviestu. Dirbame gan greitai, kad mėsa neperkeptų.
Išjungiame kaitrą ir po dangčiu (arba geriausia - folijoje) paliekame mėsą 5min.

Patiekiame ir skanaujame!

Už receptą dėkojame Gardu Kvardratu.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x220 g	sausai brandintų jautienos didkepsnių
2 v.š	alyvuogių aliejaus
geras šaukštas	sviesto
2 skiltelės	česnako
šakelės	2-3 rozmarino
žiupsnelio	Druska, pipirai
	BULVĖMS:
3 vienodo dydžio didesnės	bulvės
	Alyvuogių aliejaus
	Druskos, pipirų
	SVIESTUI:
40 g	kambario temperatūros sviesto
2 skiltelės	česnako
	Žalumynų | baziliko / petražolių / krapų
	Druskos, pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/klasikinis-steak-as-su-idarytomis-bulvemis.htm?tpl=pdf