Minkštutėlis didkepsnis ir perlinių kruopų risotto



INGREDIENTAI

300-350 g.	KITCHEN me šaldytas sausai brandintas jautienos didkepsnis RIB EYE
1 v.š.	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Perlinių kruopų risotto:
200 g.	Perlinės kruopos
15 g.	Džiovinti baravykai
1 vnt.	Svogūnas
50 g.	Kietasis sūris
1 v.š.	Ghee sviestas
Kelių šakelių	Švieži krapai

Gaminimas

Kepsnių gaminimo eiga:
1. Kepsnius lengvai pabarstyk pipirais.
2. Keptuvę įkaitink iki didžiausios kaitros ir dėk 3–4 minutėms mėsą, tada apversk (turėtų būti gerai apskrudusi, net su juodais dryžiais), pabarstyk druska ir kepk dar tiek pat laiko.
3. Kepsnį išimk iš keptuvės ir kelioms minutėms palik ramiai lėkštėje.
Perlinio "rissoto" gaminimo eiga:
1. Džiovintus baravykus užpilkite verdančiu vandeniu ir leiskite pamirkti porą valandų. Kai grybus išimsite, šio skysčio jokiais būdais neišpilkite.
2. Perlines kruopas užmerkite vandenyje iš vakaro arba tiesiog jas išvirkite, kaip nurodyta ant pakuotės.
3. Įkaitinkite keptuvę su ghee sviestu. Berkite smulkiai pjaustytą svogūną, po kelių minučių dėkite nedideliais gabalėliais susmulkintus baravykus. Galite uždėti dangtį, kad grybai išleistų savo sultis. Tegul taip pasitroškina mažiausiai 5 minutes.
4. Į keptuvę berkite kruopas, jas kelias minutes pakepkite, ir tada jau pilkite skystį, kuriame mirkėte grybus (jo turėtų būti apie 200 ml). Kai susigers, įpilkite dar maždaug 200 ml sultinio (jį išsivirkite arba naudokite sultinio kubelį). Ant nedidelės ugnies kruopainį virkite maždaug 15 minučių, kol skysčio nebeliks.
5. Dėkite į valgymui skirtą indą, pabarstykite kietuoju sūriu ir krapais. Skanaus!



Dėkojame Lieknos bitės už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/minkstutelis-didkepsnis-ir-perliniu-kruopu-risotto.htm?tpl=pdf