



Paslėpsnio didkepsnis su mole padažu



Gaminimas

1. Pakaitinkite keptuvėje aliejų, suberkite smulkiai supjaustytą svogūną, česnaką bei susmulkintą aitrniąją papriką ir pakepkite, kol svogūnai suminkštės.
2. Suberkite prieskonius ir pakepkite, kol išsiskleis jų kvapas. Supilkite vištienos sultinį ir užvirinkite. Migdolus ir žemės riešutus susmulkinkite, suberkite į padažą, taip pat suberkite razinas, sudėkite pomidorų tyrę ir viską pakaitinkite, kol užvirs.
3. Sudėkite šokoladą, gerai išmaišykite, po to suberkite kakavą ir vėl viską išmaišykite. Padažą sutrinkite trintuvu su ilgu kotu iki glotnumo.
4. KITCHEN ME sausai brandintus jautienos paslėpsnio didkepsnius „Flank Steak“ kepkite labai trumpai – po 1–1,5 min. iš kiekvienos pusės stipriai įkaitintoje grilinėje keptuvėje arba stiprioje kaitroje kepsninėje. Pabaigoje pasūdykite ir pabarstykite šviežiais grūstais juodaisiais pipirais.
5. Didkepsnius patiekite su šokoladiniu padažu.

Receptas sukurtas bendradrbiaujant su VMG komanda ir Alfu Ivanausku.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

4x220 g	KITCHEN ME sausai brandintų jautienos paslėpsnio didkepsnių „Flank Steak“
30 ml	aliejaus
1	nedidelio svogūno
4 skiltelių	česnako
1	šviežios aitriosios paprikos
1 nugriebto šaukšto	cinamono
½ šaukštelio	maltų gvazdikėlių
1 šaukštelio	maltų kalendrų
1 šaukštelio	maltų aitriųjų paprikų
0,5 l	vištienos sultinio
30 g	migdolų
30 g	sūdytų žemės riešutų
100 ml	pomidorų tyrės
50 g	juodojo šokolado (nuo 72 proc.)
1 v.š.	geros kokybės nesaldintos kakavos
1 šaukštelio	jūros druskos

