PIETŲ IDĖJA - BRANDINTA JAUTIENA



Gaminimas

Jautieną nuplauname ir gerai nusausiname. Uždedame norimų prieskonių ir kepame keptuvėje su trupučiu alyvuogių aliejaus ant vienos pusės 3-5min ir ant kitos. Iškepusią jautieną apdengiame folija ir dar paliekame truputį šiltoje orkaitėje. Patiekiame su orkaitėje keptomis bulvėmis bei morkų lazdelėmis ir pesto padažu.

SKANAUS !

Už receptą dėkojame prie puodų.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandinto Black angus mentės didkepsnio
3	bulvių
1	morkos
pagal poreikį	Pesto padažo

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/pietu-ideja-brandinta-jautiena.htm?tpl=pdf