



Pirmadienio pietūs su šeima namuose



Gaminimas

Patariu padažą padarius jį bent per naktį palikti šaldytuve, kad skoniai susimaišytų.

Mėsą kepiu iš abiejų pusių po 2min ir 40 s, nes mėsos storis buvo apie 2.8cm. 1cm=1min kepimo. Temperatūra 200-220C.

Smidrai apšlakstyti alyvuogių aliejumi druska ir pipirais. Kepiau tiek pat laiko kiek ir mėsą.

Svarbu iškepus mėsai leisti jei bent 5-10 min pailsėt ir iškart nepjaustyti.

Labai greitai ir skanūs pietūs.

Už receptą dėkojame Mindaugas Žymantas
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	KITCHEN ME sausai brandinto Black angus mentės didkepsnio
	CHIMICHURRI PADAŽUI :
125 ml	smulkiai kapotų petražolių
2 v.š.	smulkiai kapoto raudonėlio
4 skiltelės	tarkuoto česnako
125 ml	labai smulkiai pjaustyto svogūno
2 v.š.	raudono vyno acto
1 v.š.	citrinos sulčių
125 ml	alyvuogių aliejaus
	Druska, pipirai
	Pomidorai
	Smidrai