



Rib eye kepsnys su kepta bulve ir pelėsinio sūrio padažu



Gaminimas

1. Bulves gerai nuplaukite , išpjaukite negražias vietas, nusausinkite, subadykite šakute (8-10 gilių dūrių - kepimo metu tai leidžia išgaruoti iš bulvės visai drėgmei), patepkite aliejumi, pabarstykite druska ir įdėkite į iki 180 C įkaitinę orkaitę. Kepkite apie 1 val. Iškeptą bulvę išilgai įpjaukite ir suėmus už galų spustelti į vidurį, kad atsidarytų 'kišenė'. Į ją galima įdėti mėgstamą įdarą (sviesto gabaliuką, varškę su česnakų ir pan.). Šį kartą bulvė buvo tiesiog užpildyta pelėsinio sūrio padažu.
2. Kepsnį prieš kepat 30 min. palaikykite kambario temperatūroje (kai mėsa sušyla, ji iškepa greičiau ir kepat ją medium rare, vidus nebus šaltas).
3. Keptuvę labai gerai įkaitinkite įpilkite aliejaus, sudėkite česnaką ir čiobrelį bei rozmarino šakeles ir pakaitinkite, kad aliejus įgautų aromatą. Įdėkite kepsnį į keptuvę ir pakepkite 3 min. (kepimo laikas priklauso nuo mėsos storio - šiuo atveju rib eye buvo plonesnis, tai ir kepimo laikas trumpesnis). Iš keptuvės išimkite česnaką ir žoleles, apverskite kepsnį (mėsa turi būti gražiai parudavusi ir pasikaramelizavusi). Ant kepsnio uždėkite šie tiek sviesto dėl skonio ir pakepkite dar 3-4 min. Perkeltkite mėsą ant lentelės ir uždengite folija leiskite pailsėti 6-8 min.
4. Toj pačioj keptuvėj, kur kepė mėsa, suberkite smulkiai pjaustytą svogūną, pakepinkite, kol suminkštės, įpilkite grietinėlės ir įberkite pelėsinio sūrio (pagal skonį). Sūrį gerai išmaišykite, kad ištirtų ir palaukite, kol padažas užvirs.
5. Pasidarykite gaivių salotų - rukola salotos, supjaustykite pomidoriukus , padažui - citrinos sultys, truputis nutarkuotos žievelės, druskos, pipirų, aliejaus. Skanaus!

Gardžių pietų linki Alkanas Qrmis!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsnio RIB-EYE
2-3 skiltelės	česnako
šakelė	čiobrelis
šakelė	rozmarino
2 didelės	bulvės
1 vnt.	svogūnas
50 g	pelėsinio sūrio
50 ml	grietinė
100 g	rukolos salotų
150 g	pomidoriukų
pagal poreikį	citrinos
žiupsnelis	druskos ir pipirų
kepiniai	aliejaus ir sviesto