

Skani idėja su jautienos didkepsniu



Gaminimas

- Mėsą pabarstome pipirais ir pamarinuojame apie 10-15min. Ant grilio iškepame didkepsnį (jei grilio neturite tiks ir keptuvė, kurioje mėsą pakepiname iš abiejų pusių po keletą minučių). Iškeptą mėsą pabarstome druska pagal skonį.
- RUOŠIAME PADAŽĄ:** svogūną smulkiai supjaustome ir pakepiname aliejuje iki bus gražiai auksinės spalvos. Sudedame švariai nuplautus ir griežinėliais supjaustytus pievagrybius, kepame kol nebeliks skysčio nuo jų. Suberiame miltus ir pakepiname iki jie bus auksinės spalvos. Supilame pusę stiklinės vandens, įberiam pipirus, druskos, žalumynus ir troškiname kelias minutes ant silpnos ugnies. Gale sudedame grietinę, išmaišome ir dar truputi pakaitiname. Padažas paruoštas 😊
- GARNYRAS:** bulves išplauname ir supjaustome artonikėle (smulkiai įpjauame bulvės viršų, bet neperpjauame iki galo), pabarstome druska ir prieskoniais, apipurškiame alyvuogių aliejumi. Kepame ant grilio arba iki 200 laip. įkaitintoje orkaitėje kol suminkštės. Kukurūzų burbuolę apvirame ir vėliau kepame ant grilio, kai iškeps pabarstome druska.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Angus jautienos mentės didkepsnio iš Kitchenme
šiek tiek	maltų juodųjų pipirų
šiek tiek	druskos
	Pievagrybių padažas:
200 g	pievagrybių
0,5 stiklinės	vandens
1vnt.	svogūno
1 didelio šaukšto	miltų
1 didelio šaukšto	grietinės
pagal skonį	druskos
šiek tiek	aliejaus
šiek tiek	maltų juodųjų pipirų
šiek tiek	žalumynų
	Garnyras:
kelios	bulvės
pagal poreikį	kukurūzų burbuolė
šiek tiek	alyvuogių aliejaus
šiek tiek	druskos
šiek tiek	mėgstamų prieskonių prie bulvių