SMETONIŠKAS BEFSTROGENAS



Gaminimas

1. Sausai brandintą jautieną supjaustykite juostelėmis.
2. Supjaustytus mėsos gabalėliua pabarstykite druska, pipirais ir apkepkite gerai įkaitintuose riebaluose, kol iš visų pusių gabaliukai gražiai apskrus.
3. Mėsai apkepus, sudėkiti pusžiedžiais supjaustytą svogūną, pabarstykite miltais ir dar pora minučių paspirginkite ir, užpylus grietine bei pomidorų padažu, pakaitinti, kad užvirtų.
4. Patiekite su bulvių koše ar kita mėgstama piure.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Baubažiuko virtuvėlei.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	Kitchenme brandintos Black Angus mentės didkepsnio
1	svogūnas
	aliejus
0,5	stiklinė grietinės
1 v.š.	pomidorų padažo
0,5	malti pipirai, druska
0,5 v.š	miltų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/smetoniskas-befstrogenas.htm?tpl=pdf