

## Sotusis jautienos steikas "Rib Steak" su kaulu



### Gaminimas

#### "Bearnaise" padažas

1. Ištirpinkite sviestą ant silpnos ugnies. Atidėkite į šalį.
2. Susmulkinkite svogūną labai mažais kubeliais. Susmulkintą svogūną, gerą žiupsnį maltų baltųjų pipirų, baltojo vyno actą ir peletrūną sumaišykite nedidelėje (labai svarbu keptuvės dydis) keptuvėje ar nedideliame prikaistuvyje ir kaitinkite ant vidutinės ugnies, kol actas beveik išgaruos, tai užtruks apie 2 minutes.
3. Dubenėlyje (metaliniam arba stikliniam), kuriame plaksite padažą, išmaišykite kiaušinių trynius, garstyčias, vandenį ir svogūnus.
4. Paruoškite puodą, kuriame kais vanduo, o ant to puodo statysite padažo dubenėlį. Vandens puode turi būti apie vienas trečdalis ir vanduo negali liesti dubens dugno. Pastatykite dubenį ant puodo su karštu vandeniu (vanduo visą laiką turi būti karštas, bet ne virti, todėl laikykite puodą ant mažos ugnies) ir intensyviai plakite apie 1-2 minutes, tada po truputį imkite pilti ištirpintą sviestą.
5. Kai jau visą sviestą supilsite ir pagaminsite padažą (tai užtruks apie 4 minutes), išjunkite ugnį ir nukelkite nuo puodo dubenį, paragaukite, ar nieko netrūksta.



6. Šį padažą galima pašildyti ant karšto vandens vonelės.

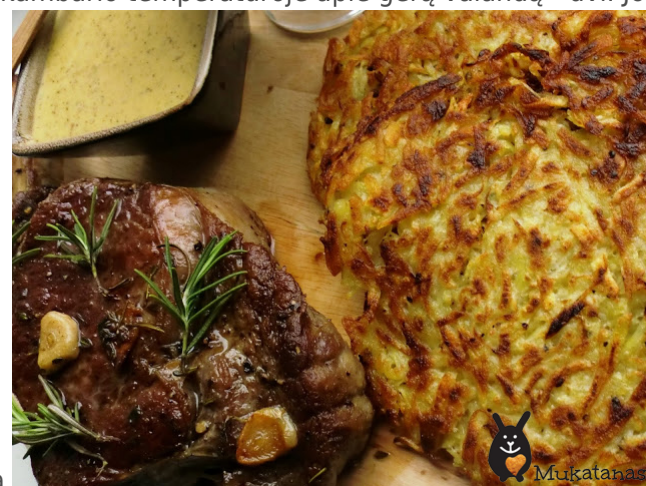
#### Bulvių blynai

1. Bulves nuskuskite, nuplaukite ir sutarkuokite burokine tarką.
2. Tada paimkite švarų rankšluostuką ir gerai išspauskite bulves.
3. Įmaišykite baltymus, kiaušinį ir burokine tarka sutarkuotą svogūną. Įmaišykite druską (apie 1/2 valgomojo šaukšto), įtarkuokite česnako skilteles ir gerai papipirinkite.
4. Keptuvėje įkaitinkite kelis šaukštus aliejaus. Šaukštu kabinkite paruoštą bulvių masę, keptuvėje formuokite blynelius. Kepkite vieną pusę, kol gražiai apskrus, tada atsargiai apverskite ir kepkite, kol ir kita pusė dailiai apskrus.
5. Nuspauskite iš bulvių masės kiek įmanoma daugiau skysčio, kai tik jo atsiras, taip blynai bus itin traškūs. Iškeptus blynelius perkelkite ant popieriniu rankšluosčiu ištiestos lėkštės.



#### Kepsnys

1. Mėsą gerai nusauskite popieriniu rankšluosčiu. Kaulą apvyniokite aliuminio folija.
2. Česnako skilteles nulupkite ir stambiai supjaustykite. Ne, tarkuoti, sutrinti ir panašiai itin susmulkinti česnako skiltelių negalima, kadangi mes norime, kad mėšai česnakas suteiktų tik švelnų aromatą. Sumaišykite stambiai susmulkintą česnaką su rozmariniais ir čiobreliais bei aliejumi. Abi kepsnio puses švelniai aptepkite/apdenkite pasiroštu marinatu ir palikite pastovėti kambario temperatūroje apie gerą valandą - dvi. Jokių būdu



negrąžinkite didkepsnio atgal į šaldytuvą.

3. Įkaitinkite 1 šaukštą aliejaus ketaus keptuvėje ant didelės ugnies, kol pasirodys dūmelis. Tuo metu nuvalykite nuo mėsos rozmarino ir čiobrelio šakeles (jų dar prireiks), česnaką (jo irgi dar prireiks), pabarstykite mėsą

### INGREDIENTAI

1 pakuotė (1,1 kg)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
3-4 vnt. (skiltelės)	Česnakai
2-3 v.š. + 1 v.š.	Aliejus (marinavimui+kepimui)
3 vnt.	Rozmarino šakelės
3-4 vnt.	Čiobrelių šakelės
3 v.š.	Sviestas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
6 v.š.	Lydytas sviestas
1 vnt.	Svogūnas
1 + 1/2 a.š.	Džiovinatas peletrūnas
2 v.š.	Baltasis vyno actas
1 a.š.	Garstyčios
3 vnt.	Kiaušinių tryniai
1 v.š.	Šaltas vanduo
Pagal skonį	Malti baltieji pipirai
9 vnt.	Bulvės
2 vnt.	Kiaušinių baltymai
1 vnt.	Kiaušinis
1 vnt.	Svogūnas
2 vnt. (skiltelės)	Česnakai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
Pagal poreikį	Aliejus (kepimui)

dosniai iš abiejų pusių druska ir maltais juodaisiais pipirais.

4. Atsargiai įdėkite mėsą į keptuvę ir kepkite po 5 minutes iš abiejų pusių (iš viso 10 minučių), pora kartų apverčiant (per dažnai nevertykite). Tada sudėkite į keptuvę 1 - 2 šaukštus sviesto, gražinkite čiobrelio ir rozmarino šakeles, sudėkite česnako griežinėlius, pašaukite į įkaitintą orkaitę ir kepkite dar 15 minutes. Kas 5 minutes mėsą apverskite ir palaistykite aromatingais riebalais.



5. Ištraukę keptuvę iš orkaitės, uždėkite ant kepsnio šaukštą sviesto, kepsnį dar minutę kitą pakaitinkite ant ugnies, palaistant riebalais. Temperatūra didkepsnio centre turėtų būti apie 57-60 C. Perkelkite didkepsnį ant lentelės ir palikite 5 minutėms atvėsti. Jokiu būdu nepulkite pjaustyti iš karto.



Dėkojame **MUKATANAS** už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą