

Steikas su orkaitėje keptomis bulvytėmis



Gaminimas

- Pasiruoškite bulvytes:** nuskuskite bulves, supjaustykite lazdelėmis ir sumaišykite su aliejumi, čiobreliu bei pagardinkite druska ir pipirais.
- Bulvytes tolygiai, plonu sluoksniu paskirstykite kepimo skardoje ir kepkite įkaitintoje 220 laipsnių karščio orkaitėje apie 15-20 min., kol apskrus. Tuomet apverskite ir kepkite papildomas 10 min. (*kepimo laikas priklauso nuo bulvių lazdelių dydžio*).
- Medaus - garstyčių** padažui visus produktus sumaišykite tarpusavyje.
- Kepkite steikus:** kepsnius gerai nusausinkite, aptepkite aliejumi bei apibarstykite druska ir pipirais. Steiką kepkite sausoje, labai gerai įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių po 2-3 minutes.
- Kai apskrunda, šiek tiek sumažinkite ugnį ir į keptuvę įdėkite gabalėlį sviesto. Kepsnius pavartykite, jog abi pusės pasidengtų sviesto padažu.
- Didkepsnį, jei reikia, pabaikite kepti įkaitintoje orkaitėje iki norimo iškepimo lygio. Iškepus, mėsą uždenkite folija ir palikite kambario temperatūroje apie 2-3 min. pailsėti.
- Paruoštą steiką patiekite su keptomis bulvytėmis ir medaus-garstyčių padažu. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!

INGREDIENTAI

450 g.	KITCHEN me jautienos steikas BLACK ANGUS
1 v.š.	Aliejus
2 v.š.	Sviestas
	Bulvytėms:
3-4 vnt.	Vidutinio dydžio bulvės
2 v.š.	Aliejus
1/2 a.š.	Džiovintas čiobrelis ar raudonėlis
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Medaus-garstyčių padažui:
3 v.š.	Dižono garstyčios
3 v.š.	Medus
1-2v.š.	Majonezas
1 a.š.	Citrinų sultys
Pagal skonį	Druska ir pipirai