



SUMUŠTINIAI SU JAUTIENOS STEIKU IR MAJONEZINIU PADAŽU



Gaminimas

1. Padažui: į dubenėlį dėkite majonezą, smulkiai kubeliais pjaustytus agurkus ir česnaką, suberkite krapus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais. Viską gera išmaišykite ir laikykite šaldytuve iki tol, kol naudosite.
2. Į įkaitintą keptuvę dėkite gabalėlį sviesto, įpilkite šiek tiek alyvuogių aliejaus, sudėkite česnako skiltelę ir rozmarino šakelę. Tada dėkite jautienos didkepsnį ir kepkite iš abiejų po kelias minutes, nuolat laistantkeptuvės turiniu iki jūsų norimo steiko iškepimo. Tuomet suvyniokite į foliją ir palikite "pailsėti" 5min.
3. Jautienos steiką sujaustykite plonomis riekelėmis, pagardinkite druskam maltais juodaisiais pipirais ir patiekite su prancūziško batono riekelėmis ir paruoštu padažu.

Skanaus ;)
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	"Kitchen me" jautienos paslėpsnio didkepsnio;
1 skiltelė	česnako
1 šakelės	šviežio rozmarino
gabalėlio	sviesto
šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
1	prancūziško batono
	padažui:
2 v.š.	majonezo
1-2	marinuotų agurkėlių
1 skiltelės	česnako
žiupsnelio	pjaustytų šviežių krapų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų