Tomahawk kepsnys su kvapniuoju spanguolių padažu



Gaminimas

1. KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnį „Tomahawk“ nusausinkite, ištepkite OBELIŲ rapsų aliejumi ir pagardinkite druska bei pipirais.
2. Įkaitinkite ZYLE grilį iki 200 °C temp.
3. Į prikaistuvį sudėkite KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKO trintas spanguoles su cukrumi, DANSUKKER nerafinuotą cukranendrių cukrų, supilkite raudonąjį vyną, actą ir sudėkite prieskonius.
4. Užvirinkite ir pavirkite ant nedidelės kaitros apie 10–15 min.
5. Į įkaitintą grilį dėkite jautienos didkepsnį ir kepkite iš abiejų pusių po 3 min., iki mėgstamo iškepimo lygio. Iškepusią mėsą pailsinkite 10–12 min.
6. Į lėkštę dėkite griežinėliais pjaustytą jautienos didkepsnį ir užpilkite spanguolių padažu.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnio Tomahawk
1 šaukšto	OBELIŲ rapsų aliejaus
1 indelio	KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKO trintų spanguolių su cukrumi
1 šaukšto	DANSUKKER nerafinuoto cukranendrių cukraus
200 ml	sauso raudonojo vyno
500 ml	raudonojo vyno acto
1	lazdelės cinamono
2-3	žvaigždinių anyžių
žiupsnelio	gvazdikėlių
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/tomahawk-kepsnys-su-kvapniuoju-spanguoliu-padazu.htm?tpl=pdf