Ypatingas jautienos didkepsnis su smidrais



Gaminimas

Smidrus nuplauname ir pakepiname ant lengvos ugnies apie 7-9 min. (tik kol suminkštės). Jaunas bulvytes gerai nuplauname ir verdame vandenyje apie 10 min., tuomet jas šiek tiek pakepiname ant įkaitusios keptuvės. Šalotinį svogūną pjauname pusiau ir taipogi kepiname tol, kol gražiai apskrunda. Plonais griežinėliais supjaustome pastarnoką ir labai trumpai pakepame ant stipriai įkaitusio aliejaus. Beliko iškepti jautienos antrekoto didkepsnį! Bet prieš kepant, palaikome jį 20-30 min. kambario temperatūroje. Įkaitiname ketaus keptuvę, dedame gabalą sviesto ir šiek tiek aliejaus. Kepame kiekvieną didkepsnio pusę po ~1-2 min. Baigus kepti, leidžiame pailsėti apie 10 min. Kol didkepsnis ilsisi, pasigaminame žolelių padažą. Ant keptuvės pakepame stambiai kapotą česnaką. Jį, kartu su petražolėmis, druska, alyvuogių aliejumi, šlakeliu Laimo sulčių, dedame į smulkintuvą ir sutriname. Viską sudeliojame lėkštėje ir mėgaujamės, skanaus!

Už receptą dėkojame juicymeat_lt
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	KITCHENme jautienos antrekoto didkepsnis be kaulo
	Smidrai
	Šalotiniai svogūnai
	Jaunos bulvytės
	Pastarnokas
	Česnakai
	Petražolės
	Druska
	Alyvuogių aliejus
	Sviestas
	Laimo sultys

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/ypatingas-jautienos-didkepsnis-su-smidrais-.htm?tpl=pdf