

„Tomahawk“ steikas su BBQ glazūra



Gaminimas

1. Į dubenėlį dedame džono garstyčių, smulkiai kapoto česnako, beriame druskos, 5 grūdų pipirų, rūkytos paprikos miltelių, pilame alyvuogių aliejaus. Padarome marinatą ir ištriname „Tomahawk“ steiką.
2. Imame kepimo maišą, į jį dedame steiką, per pusę perpjautą svogūną ir keletą šakelių rozmarino. Kepame 120-130 laipsnių karščio orkaitėje apie 2,5-3val.
3. Po to steiką išimame iš maišo, gausiai patepame BBQ glazūra ir dar kepame 160 laipsnių karščio orkaitėje apie 30min. Prieš baigiant kepti dar kartą patepame BBQ glazūra.
4. Garnyrui patiekiam keptas daržoves.
5. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1kg	Tomahawk steiko
	BBQ glazūros
žiupsnelis	Druskos, 5 grūdų pipirų
žiupsnelis	Rūkytos paprikos miltelių
1 v.š	džono garstyčių
4-5 skiltelių	česnako
	Alyvuogių aliejaus
	Rozmarino
	Svogūno