

Griliaus karalius – jautienos mentės steikas per kelias minutes



Gaminimas

1. Kepsnius kelios valandos iki kepimo išimkite iš šaldytuvo ir palikite kambario temperatūroje.
2. Kol vyksta pasiruošimas, užkurkite ir įkaitinkite grilių. Maniškis – kamado tipo, tad tai užtrunka visai neilgai. Laikas kepti.
3. Kepėme ant tiesiogiai įkaitusių anglių (be jokių grotelių). Galbūt, skamba keistai, tačiau rezultatas pranoko lūkesčius. Taigi, mėsą ant anglių dėjome iš vienos pusės, kepėme apie 2-3 minutes ir apvertėme. Vėl kepėme apie 2-3 minutes ir laukėme, kol vidinė mėsos temperatūra bus apie 53 laipsnius.
4. Mėsą traukite iš anglių, pagardinkite druska, pipirais, rozmarinu ir leiskite 5 minutes „pailsėti“. Mums šie steikai gavosi ypač sultingi, gardūs ir idealiai tiko su anglyse keptomis bulvėmis (bulves su lupenomis įvyniojame į foliją ir metame į anglis maždaug pusvalandžiui, tad pasirūpinkite tuo prieš kepsnių kepimą). Skanaus!

Už receptą dėkojame Lieknoms Bitėms.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|------------|--|
| 2x220 g | Kitchen me šviežių, sausai brandintų jautienos mentės didkepsnių |
| žiupsnelis | pipirų |
| žiupsnelis | druskos |
| 30 g | sviesto |
| šakelės | rozmarino |