

Įspūdingas kepsnių padažas, kurį paruošite, kol suskaičiuosite iki trijų



## Gaminimas

1. Grilinę keptuvę patepkite ghee sviestu ir stipriai įkaitinkite. Į kaitrią keptuvę dėkite kepsnį ir apkepkite iš abiejų pusių po 5 minutes.
2. Kepsnį pabarstykite druska ir pipirais, leiskite „pailsėti“ kelias minutes.
3. Patiekite su paruoštu padažu.

Padažo Gaminimas:

Visus ingredientus tiesiog sumaišykite tarpusavyje ir juo apliekite steikus.

Atgal į receptų sąrašą



## INGREDIENTAI

|            |   |
|------------|---|
| 2 vnt.     | Kitchen me jautienos didkepsnių Black angus |
| 50 g       | sviesto ghi                                 |
| žiupsnelis | druskos, pipirų                             |
|            | Padažui reikės:                             |
| 2 v.š.     | sojos padažo                                |
| 1 v.š.     | geros kokybės tiršto balzaminio acto        |
| 1,5 v.š.   | klevų sirupo                                |