

## Jautiena su pipiriniu padažu



### Gaminimas

Į įkaitintą keptuvę pilame šiek tiek aliejaus, dedame rozmariną ir česnaką ( neluptą, peiliu šiek tiek patraiškytą). Dedame jautieną, ir kepame maždaug po 4 minutes iš abiejų pusių. Iškepusią mėsą išimame iš keptuvės, pabarstome druska ir pipirais, uždengiame folija ir leidžiame apie 10 min pailsėti.

Edamame pupeles kelias minutes apkepiname ant sviesto, truputi druskos ir česnako granulių.

Portabella grybus pamarinuojame: druska, pipirai, česnakas, balzaminis actas, alyvuogių aliejus. Ir kepame keptuvėje.

Į keptuvę kur kepė mėsa pilame aluvuogių aliejų, dedame smulkintus šalotus. Kepame kol šiek tiek parūduoja šalotai, maždaug apie 3 minutes, pilame sultinį, leidžiame jam užvirti ir dar kaitiname apie 10 min kol maždaug lieka apie ketvirtadalis sultinio. Toliau pilame grietinėlę, brendį, raudoną vyną ir dedame pipirus. Kaitiname apie 3 min kol padažas pradeda tirštėti, dedame druskos pagal skonį. Galima įdėti šiek tiek čiobrelio.

Viskas paruošta, jautiena pailsėjusi, galima pjaustyti ir patiekti.

Skanaus

Už receptą dėkojame Gaminu sau.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio BLACK ANGUS
2 šakelės	šviežio rozmarino
2 skiltelės	česnako
	Druskos ir pipirų
	Pipirų Padažas prie jautienos :
1v.š.	raudonų ir juodų pipirų ( iš vakaro juos pamarinavau ) galima tiesiog stambiai pasmulkinti.
2	šalotai
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
200 ml	jautienos sultinio
100 ml	grietinėlės
500 ml	brendžio
50 ml	raudono vyno
	Druskos