

Jautienos antrekotas su bulvytėmis ir chimichurry padažu



Gaminimas

1. Pirmą pasiruoškite chimichurri padažą. Petražoles su kalendromis nuplaukite, gerai nukratykite ir sudėkite į trintuvę, česnako skilteles nulupkite ir meskite ten pat, dėkite nuplautą aitrąją papriką su visomis sėklomis, ant viršaus užspauskite citrinos sulčių, užpilkite alyvuogių aliejaus, užberkite druska ir viską gerai sukopkite iki pavirs į vientisą padažą.
2. Apvirkite bulves. Bulves gerai nuplaukite, bet jų nelupkite. Kiekvieną bulvę perpjaukite pusiau, puselę perpjaukite į keturias lygias dalis. Iš kiekvienos bulvės turėtų gautis po 8 skilteles. Užvirkite puodą su vandeniu ir sumeskite bulvių skilteles. Virkite apie 5 minutes. Tada bulves nukoškite ir palikite kiek pravėsti.
3. Kepimo skardoje ant kepimo popieriaus sudėliokite apvirtas bulvių skilteles taip, kad jos viena su kita nesilieštų. Užpikite kelis šaukštus alyvuogių aliejaus, apibarskykite druska, maltais pipirais ir apibarstykite šviežiais rozmariniais. Bulves su prieskoniais gerai išmasažuokite ir statykite kepti į įkaitintą 200 laipsnių orkaitę 15-20 minučių, kol gražiai apskrus. Šalia kepti padėkite ir perpjautą česnako galvutę, kurią irgi apšlakstykite aliejumi.
4. Kol kepa bulvės iškepkite mėsą. Kambario temperatūros gerai nusausintą didkepsnį apšlakstykite alyvuogių aliejumi, apibarstykite maltais juodaisiais pipirais. Gerai įkaitinkite špyžinę keptuvę į ją guldyskite kepsnį, kepkite ant vienos pusės 2-3 minutes, tada apverskite ir lygiai tiek pat kepkite ant kitos pusės. Iškepusį kepsnį palikite ant lėkštės, apdenkite maistine folija ir palikite kelias minutes pailsėti.
5. Pateikite viską, ką paruošėte į stalą. Kepsnį supjaustykite ir guldyskite šalia iškepusių bulvių su česnaku, šalia pateikite indelį su chimichurri padažu. Avokadą perpjaukite pusiau, išimkite kauliuką, įpjaukite jo minkštimą, apšlakstykite žaliųjų citrinų sultimis, apibarstykite druska, pipirais. Valgykite, kol bulvės ir mėsa dar šilti.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su **Sezoninė virtuvė**.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio RIB-EYE
0,5	bulvių
1	prinokusio avokado
1	česnako
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų pagal skonį
pagal poreikį	šviežių rozmarinų
šlakelio	tyro alyvuogių aliejaus
	Chimichurri padažui:
ryšulėlio	šviežių kalendrų
ryšulėlio	šviežių petražolių
1	aitriosios paprikos
3-4	česnako skiltelių
0,5	žaliosios citrinos
120 ml	tyro alyvuogių aliejaus
žiupsnelio	druskos