

Jautienos didkepsnis su daržovėmis



Gaminimas

Jautienos antrekoto didkepsnį kepkite keptuvėje iš abiejų pusių po 2 min. stipriai įkaitintoje keptuvėje. Iškeptą mėsytę dėkite į foliją ir leiskite pailsėti keleta minučių. Kol mėsytė ilsisi pasikepinkite daržoves. Kaip jau viskas paruošta dėkite į lėkštę ir pabarstykite druska ir pipirais.

Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|------------|---|
| 220 g | Kitchen me jautienos didkepsnis black angus |
| 100 g | šaldytų daržovių |
| žiupsnelis | druskos, pipirų |