

JAUTIENOS DIDKEPSNIS SU GERVUOGIŲ PADAŽU



Gaminimas

1. Didkepsnį kepame po 2-3min iš kiekvienos pusės ant gerai įkaitintos keptuvės su šlakeliu aliejaus (rozmarino šakelė kepa šalia aliejuje). Iškeptą mėsą pabarstome prieskoniais ir suvyniojame į foliją, leidžiame "pailsėti" 15min.
2. Gaminame padažą: gervuoges sudedame į prikaistuvį ir sutriname šakute. Kartu į uogas pilame balzaminį actą, vyną, citrinos žievelę, cukrų ir dedame čiobrelio šakelę. Veerdame ant vidutinės kaitros, kol ištirps cukrus ir visa masė sutirštės. Nuėmus padažą nuo kaitros įdedame šaukštą sviesto ir gerai viską išmaišome. Padažą pertriname per sietelį.
3. Tiekiamo griežinėliais supjaustytą didkepsnį, apšlakstytą padažu kartu su mėgstamu garnyru.

SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	jautienos paslėpsnio didkepsnio iš Kitchenme
Pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų pipirų
kepimui	aliejaus
1 šakelės	šviežio rozmarino
	Padažui:
150 g	šviežių gervuogių
1 šaukšto	balzaminio acto
100 ml	raudonojo vyno cabernet
1	citrinos žievelės
1 šaukšto	sviesto
2 šaukštelių	cukraus
1 šakelės	šviežio čiobrelio