

## Jautienos kepsnys su greitu vynu ir uogų padažu



### Gaminimas

1. Į įkaitintą keptuvę su aliejumi, ant didelės kaitros, dėkite kepti **KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos didkepsnį „Rib eye“**. Kepkite iš abiejų pusių po 2 min., kol apskrus. Sudėkite ŽEMAITIJOS PIENO sviestą, rozmarino šakeles, traiškytus česnakus. Šaukštu pildami verdantį sviestą ant kepsnio, kepkite dar 2-3 min., kol kepsnys karamelizuosis (neperkepkitė).
2. Išimkite kepsnį iš keptuvės ir dėkite į lėkštę, ant viršaus supilkite karštus riebalus, sudėkite keptus rozmarinus ir česnakus. Palaikykite kambario temperatūroje apie 5 min., kol mėsos struktūra atsipalaiduos.
3. Į keptuvę supilkite vyną ir ant aukštos kaitros nugarinkite, kol liks mažiau nei ½ kiekio. Sudėkite uogas, pagardinkite KOTANYI druska, KOTANYI juodaisiais pipirais ir troškinkite 2-3 minutes.
4. Patiekite į lėkštę supylę vyno padažą su uogomis, ant viršaus sudėkite pjaustytą kepsnį, užberkite druskos ir pipirų.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2 šaukštų	aliejaus
1 vnt.	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos didkepsnio Rib Eye
100 g	ŽEMAITIJOS PIENO sviesto
2	rozmarino šakelių
2 skiltelių	česnako
½ stiklinės	raudonojo vyno
1 šaukšto	šviežių spanguolių
1 šaukšto	šviežių gervuogių
1 šaukšto	šaldytų vyšnių
žiupsnelio	KOTANYI druskos
Žiupselio	KOTANYI juodųjų pipirų