

## Jautienos kepsnys su grybų salotomis



### Gaminimas

1. Įtrinkite mėsą iš visų pusių su šviežiai maltais pipirais ir atidėkite. Česnaką supjaustykite griežinėliais, grybus – riekelėmis. Ant jų užpilkite 2 valg. šaukštus aliejaus ir išmaišykite.
2. Keptuvėje pakepkite kiekvieną pusę 2–3 min. ir palikite atvėsti.
3. Į gerai įkaitintą rantią keptuvę įpilkite aliejaus ir kepkite mėsą iš abiejų pusių po 6–8 min. Kepsnius įvyniokite į foliją ir leiskite atvėsti 5 min.
4. Paruoškite salotas. Svogūnų laiškų susmulkinkite ir sumaišykite kartu su grybais bei špinatais. Sumaišykite Dižono garstyčias, balzaminį actą ir likusius 2 valg. šaukštus aliejaus. Užpilkite ant salotų ir išmaišykite.
5. Kepsnius ir salotas pagardinkite jūros druska. Kepsnius patiekite su salotomis. Skanaus!

Dėkojame RIMI už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

800 g.	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas T-BONE
Pagal skonį	5 pipirų mišinys
1 skiltelė	Česnakas
4 vnt.	Portobello grybai
80 ml.	Alyvuogių aliejus
4 vnt.	Svogūnų laiškai
200 g.	Špinatai
1 a.š.	Grūdėtos Dižono garstyčios
1 v.š.	Balzaminis actas
Pagal skonį	Jūros druska