

Jautienos kubeliai sviesto padaže



Gaminimas

Į įkaitintą keptuvę pilame aliejų ir dedame kubeliais pjaustytą jautieną (kaitlentės kaitrą laikome gan didelę), po kelias minutes apkepame daugmaž iš visų pusių , apibarstome druska ir pipirais, kaitrą sumažiname maždaug pusiau, tuomet dedame sviestą, smulkiai pjaustytą česnaką ir nuolat maišant pakepinam, kol česnakas šiek tiek apskrunda, dedame petražoles, viską dar kartą išmaišome ir išjungiame.

Kreminė bulvių košė

1 kg bulvių
70 g sviesto
150 g grietinėlės
200 g pieno
2 skiltelės česnako

Skustas bulves supjaustome nedideliais kubeliais, ir dedame virti. Kol verda, nedideliame puode išlydome sviestą, dedame česnaką (skilteles pjausčiau pusiau) ir kepame kol česnakas pradeda skrusti, česnaką išimame ir tuomet pilame pienu, grietinėle, dedame druską ir šiek tiek pipirų. Kai jau beveik pradeda virti išjungiame.

Bulves nusunkiame, pilame pasigamintą sviestą su pienu, ir kaitinam kol pradeda virti, išjungiame ir bulves sugrūdame iki norimos konsistencijos.

Už receptą dėkojame Gaminu sau.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	KITCHEN ME sausai brandinto Black angus mentės didkepsnio
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
80 g	sviesto
3 skiltelės	česnako
žiupsnelis	Druskos ir pipirų
	Petražolių