

Jautienos mentės didkepsnis su apelsinų sultimis



Gaminimas

Jautienos mėsa bus minkšta ir sultinga, jeigu jos neperkepsite!
Kepiau jautienos didkepsnius, pagardinusi mėsos prieskoniais ir pipirais, gerai įkaitintoje keptuvėje su šlakeliu aliejaus.
Kepsnius kečiau po 4 - 5 min. iš abiejų pusių.
Išimtus kepsnius pasūdžiau ir išspaudžiau apelsino sulčių.
Štai ir viskas. Jautienos mentės didkepsniai iškepti. Valgykite su daržovėmis arba patiekite kaip šaltą užkandį.
Skanaus 😊
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 x 220 g	Kitchen me jautienos didkepsnio Black angus
žiupsnelis	pipirų, mėsos prieskonių, druskos
50 g	apelsino sulčių
kepinui	aliejaus