

## Jautienos nugarinės kepsnys su karamelizuotais svogūnais ir raudonojo vyno, medaus bei garstyčių padažu



### Gaminimas

#### Kaip paruošti jautienos nugarinės kepsnį?

1. Mėsą gerai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
2. Česnako skilteles nulupkite ir stambiai supjaustykite. Ne, tarkuoti, sutrinti ir panašiai itin susmulkinti česnako skiltelių negalima, kadangi mes norime, kad mėšai česnakas suteiktų tik švelnų aromatą. Sumaišykite stambiai susmulkintą česnaką su mairūnais, bazilikais, raudonėliais bei citrinos žievelės juostelėmis bei 3 arbatiniais šaukšteliais aliejaus. Abi kepsnio puses švelniai aptepkite/apdenkite pasiroštu marinatu ir palikite pastovėti kambario temperatūroje apie gerą valandą - dvi. Jokiu būdu negražinkite didkepsnio atgal į šaldytuvą.
3. Įkaitinkite 1 šaukštą aliejaus ketaus keptuvėje ant didelės ugnies, kol pasirodys dūmelis. Tuo metu nuvalykite nuo mėsos marinatą (kiek įmanoma švariau), pabarstykite mėsą iš abiejų pusių druska ir maltais juodaisiais pipirais.
4. Atsargiai įdėkite mėsą į keptuvę ir kepkite po 2 minutes iš abiejų pusių (iš viso 4 minutes), pora kartų apverčiant (per dažnai nevertykite), tada sudėkite sviestą, česnako gabalėlius ir kepkite dar 1-2 minutes, nepamirškite kepsnio šonų. Mėsą vis apverskite ir palaistykite aromatingais riebalais. Po 5-6 minučių nuo mėsos patekimo į keptuvę, temperatūra didkepsnio centre turėtų būti apie 57-60 C.
5. Perkelkite didkepsnį ant lentelės ir palikite 10 minučių atvėsti. Jokiu būdu nepulkite pjaustyti iš karto.



#### Kaip paruošti padažą?

1. Svogūną supjaustykite itin smulkiai, sutarkuokite/sutrinkite česnaką.
2. Keptuvėje, kurioje kepė kepsnys, ištirpinkite 1 šaukštą sviesto. Pakepinkite keletą minučių ant nedidelės ugnies svogūną ir česnaką, kol suminkštės.
3. Supilkite vyną ir leiskite 2-3 minutes ant mažesnės nei vidutinė ugnis nugaruoti, medine mentele nuo keptuvės dugno nugramdydami mėsos likučius.
4. Tada sudėkite garstyčias, išmaišykite, užvirkite, kaitinkite dar 2-3 minutes, nedidindami ugnies, kol skysčio sumažės maždaug trečdaliu. Galiausiai supilkite mėsos sultis, susikaupusias po besiilsinčiu didkepsniu, ir įmaišykite medų. Pakaitinkite minutę.
5. Keptuvę nuimkite nuo ugnies, įmaišykite likusį sviestą. Padažą patiekite su pailsėjusiu didkepsniu.



Pagardinkite maltais juodaisiais pipirais ir druska, jei reikia.

#### Kaip paruošti karamelizuotus svogūnus?

1. Svogūnus supjaustykite plonais griežinėliais (apie 3 mm storumo).
2. Įkaitinkite didelį prikaistuvį ant vidutinės ugnies. Supilkite aliejų ir ištirpinkite sviestą. Suberkite svogūnus. Uždenkite prikaistuvį ir palikite 5 minutėms svogūnus kaisti, nemaišant ir neatidarinėjant prikaistuvio.
3. Po penkių minučių prikaistuvį nudenkite, sumažinkite ugnį iki mažesnės nei vidutinė, įmaišykite druską. Prikaistuvio nedenkite ir, vis pamaišant, kepkite svogūnus apie 45 minutes, kol ims keisti spalvą ir taps saldūs.
4. Po 30 minučių kepimo įmaišykite į svogūnus sultinį.
5. Troškinkite svogūnus dar apie 15-20 minučių, pamaišant dažniau. Pagardinkite maltais juodaisiais pipirais ir

### INGREDIENTAI

1 pakuotė (220 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
1/4 a.š.	Džiovinti mairūnai
1/4 a.š.	Džiovinti bazilikai
1/4 a.š.	Džiovinti raudonėliai
3 a.š.	Aliejus marinavimui + 1 v.š. Aliejaus kepimui
2 vnt. (skiltelės)	Česnakai
4-5 vnt.	Citrinos žievelių juostelės
2/3 a.š.	Druska
1/2 a.š.	Stambiai grūsti juodieji pipirai
1 v.š.	Sviestas
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt. (skiltelės)	Česnakas
120 ml	Sausas raudonasis vynas
2 a.š.	Garstyčios
1 a.š.	Medus
2 v.š.	Sviestas
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
Pagal skonį	Druska
1/2 kg	Svogūnai
1 v.š.	Sviestas
1 v.š.	Aliejus
3/4 a.š.	Druska
1/4 puodelis	Jautienos sultinys arba vanduo



druska, jei reikia. Mukatanas  
Dėkojame MUKATANAS už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-nugarines-kepsnys-su-karamelizuotais-svogunais-ir-raudonojo-vyno-medaus-bei-garstyciu-padazu.htm?tpl=pdf](http://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-nugarines-kepsnys-su-karamelizuotais-svogunais-ir-raudonojo-vyno-medaus-bei-garstyciu-padazu.htm?tpl=pdf)