

## Jautienos steikas su daržovėmis ir pievagrybių padažu



### Gaminimas

Prieš kepat steiką palikite jį kambario temperatūroje 1val., kad atšiltų ir kepat iškeptų tolygiai.

Bulves supjaustykite, dėkite į dubenį, apipilkite aliejumi, apibarstykite druska, kmynais, išmaišykite ir sudėkite į kepimui skirtą maišelį, idėkite rozmarino šakelę. Dėkite į iki 180°C įkaitintą orkaitę ir kepkite 20 min.

Pomidorus su šakelėmis apšlakstykite alyvuogių aliejumi, užbarstykite druskos, pipirų ir dėkite į iki 180°C įkaitintą orkaitę ir kepkite 10-15 min.

Paruoškite padažą: į keptuvę dėkite sviestą, kubeliais supjaustytą svogūną, sutarkuotą morką ir viską apkepkite. Pagardinkite druska ir pipirais. Po to sudėkite supjaustytus pievagrybius ir viską pakepinkite. Dėkite nubrauktą šaukštą miltų, gerai išmaišykite ir supilkite pieną. Viską gerai išmaišykite.

Jautienos didkepsnį kepkite gerai įkaitintoje keptuvėje su trupučiu aliejaus.

Kepkite 2- 3 min. iš vienos pusės ir iš kitos tiek pat. Kepsnio nevartykite!

Iškepusį kepsnį padėkite ant kepimo folijos, pagardinkite druska ir pipirais, uždėkite gabalėlį sviesto, suvyniokite ir palikite pailsėti 5 min.

Kepsnį patiekite karštą, kartu su padažu, bulvėmis ir pomidorais.

Už receptą dėkojame Rasos virtuvės užrašai.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me jautienos didkepsnio RIB-EYE
žiupsnelis	Druskos, pipirų
gabalielis	Sviesto
	Bulvių
	Saldžių bulvių
	Kmynų
	Rozmarino šakelės
žiupsnelis	Druskos
kepimui	Aliejaus
	Vyšninių pomidorų ant šakelių
žiupsnelis	Druskos, pipirų
	Alyvuogių aliejaus
	Padažui reikės:
8-10 vnt.	Pievagrybių
1	Svogūno
gabalielis	Sviesto
Žiupsnelio	Druskos, pipirų
1 valg.šaukštas	Miltų

100-120 ml

Pieno

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-steikas-su-darzovemis-ir-pievagybiu-padazu.htm?tpl=pdf](http://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-steikas-su-darzovemis-ir-pievagybiu-padazu.htm?tpl=pdf)