

Jautienos steikas su vyno padažu



Gaminimas

Padažo gaminimas :

1. Su smulkintu svogūnu užvirkite vyną. Verdame kol rūgštis nugaruos ir vynas sutirštės.
2. Pilkite sultinį ,druską, cukrų, pipirus.
3. Toliau pilkite grietinėlę ,dėkite krapus ir pavirkite iki padažas sutirštės.

Garnyro gaminimas :

1. Bulvytes gerai nuplaukite ir apvirkite. Skusti nereikia.
2. Pomidorus pjaukite pusiau ir apibarstykite druska ir pašlakstykite aliejumi.
3. Bulvytes apšlakstykite aliejumi ,išspauskite česnaką, berkite kmynų ,druskos ir viską išmaišykite.
4. Į kepimo skardą dėkite bulvytes ,šalia pomidorus ir pjaustytą svogūną.
5. Indą dėkite į orkaitę ir kepkite iki bulvytės apskrus.

Steikas :

1. Steiką apibarstykite prieskoniais.
2. Stipriai įkaitinkite keptuvę .Galite įpilti šiek tiek aliejaus. Kai pasirodys dūmai dėkite steiką ir kepkite ant visos kaitros. Kepkite 4 min kiekvieną pusę .Mėsos kepat nevirtkite ir nesijaudinkite ,kad dūmų bus pilna virtuvė. Atsidarykite langą

Dėkojame [Skanu, gražu ir su meile... Rita](#) už receptą!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|---|
| 440 g | Brandintos jautienos didkepsnių Rib Eye |
| | prieskoniai Rub |
| | aliejus |
| Garnyrai: | |
| | mažų šviežių bulvyčių |
| | pomidorų |
| | svogūno |
| | česnako |
| | druskos |
| | šv. krapų |
| Vyno padažui: | |
| 150 ml | raudonojo vyno |
| 50 ml | riebios grietinėlės |
| 50 ml | mėsos sultinio |
| 1 vnt | nedidelis svogūnas |
| pagal poreikį | krapai, pipirai, druska, rudojo cukraus |