

Jautienos steiko kepsnys



Gaminimas

Visus marinato produktus sumaišykite ir užpilkite ant steiko gabalų, gerai išmaišykite, kad mėsa būtų apsemta marinatu ir palikite marinuotis per naktį.

Prieš kepant nupilkite marinatą, bet neišpilkite.

Sudėkite mėsą į skardelę, aptepkite marinatu ir kepkite 170 C. temp. po 8-10 min. iš kiekvienos pusės. Vis sudrėkinkite marinatu.

Pabaigoje padidinkite liepsną iki 190 C. temp. ir kepkite dar po 2-3 min. iš kiekvienos pusės, kad gražiai paskrustu.

Išėmus iš kepimo indo susukite steikus į foliją ir palaikykite kelias minutes, kad skoniai susigertu.

Tiekite su pasirinktu garnyru.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|----------------|--|
| 2x 400 g | Kitchen me T-BONE jautienos didkepsnis |
| 1 šaukštas | smulkintų svogūnų |
| 5 skiltelės | česnako |
| 1/2 šaukštelio | šviežiai grūstų pipirų |
| 3 šaukštai | alyvuogių aliejaus |
| 3 šaukštai | raudono vyno acto |
| 1 | citrinos sultys |
| 1 šaukštas | rudo cukraus |
| 200 ml | tamsaus alaus |
| 150 ml. | sojų padažo |