

Jautienos sumuštinis



Gaminimas

1. Svogūnus supjaustykite plonais pusžiedžiais ir kepkite įkaitintoje keptuvėje su alyvuogių aliejumi, kol suminkštės ir taps auksinės spalvos.
2. Į keptuvę sudėkite juostelėmis pjaustytą papriką ir pakepkite dar kelias minutes, tuomet supilkite vandenį, actą ir cukrų. Virkite, kol skystis nugaruos.
3. Nugaravus skysčiui, nukelkite nuo ugnies ir įmaišykite sviestą. Pagardinkite druska ir pipirais.
4. Jautienos kepsnius gerai nusausinkite, aptepkite aliejumi bei apibarstykite druska ir pipirais. Steiką kepkite sausoje, labai gerai įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių po 2-3 minutes.
5. Didkepsnį pabaikite kepti įkaitintoje orkaitėje iki norimo iškepimo lygio. Iškepus, mėsą uždenkite folija ir palikite kambario temperatūroje apie 2-3 min. pailsėti. Tada supjaustykite plonomis juostelėmis.
6. Sumuštinų bandeles perpjaukite horizontaliai pusiau ir vidines puses apskrudinkite sausoje keptuvėje. Ant apatinių bandelių pusių dėkite svogūnų ir paprikos mišinį, tuomet išdėliokite steiko juosteles, užbarstykite salotų lapeliais ir viską užvožkite kita bandele puse.
7. Sumuštinis patiekite ką tik pagamintus su gruzdintomis bulvytėmis ar bulvių traškučiais. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!

INGREDIENTAI

2 x 220 g.	KITCHEN me sausai brandintos jautienos didkepsnis BLACK ANGUS
2 vnt.	Sumuštinų bandelės
Pagal poreikį	Šviežios salotos
2 vnt.	Svogūnai (dideli)
2 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 vnt.	Raudonoji saldžioji paprika
100 ml.	Vanduo
1 v.š.	Balto vyno actas
1 v.š.	Cukrus
30 g.	Sviestas
Pagal skonį	Druska ir pipirai