

Jautienos troškiny su jautienos didkepsniu



Gaminimas

Jautieną supjaustyti nedideliais gabaliukais, papiprinti, pagardinti druska.
Svogūnus supjaustyti pusžiedžiais, morkas griežinėliais.
Keptuvėje ant didelės kaitros keptuvėje (arba puode kuriame gaminsit troškinį orkaitėje) pakepiname jautieną. Mėsą turi apskrusti. Išimame iš keptuvės ir dedame į troškinimui skirtą puodą.
Keptuvėje kur kepė jautiena pakepiname svogūnus, morkas, česnakus, pomidorų padažą. Beriamė prieskonius, miltus. Išmaišome. Pilame 100 ml sultinio ir maišant kelias minutes patroškiname. Sudedame į puodą prie jautienos visa keptuvės turinį, supilame vyną, likusį sultinį, ir uždengus dangčiu troškiname 160 C orkaitėje 2 val. Laikas nuo laiko pamaišome. Kai mėsa bus minkšta, sudedame smulkintus pievagrybius, čili pipirą ir dar patroškiname 10 min.
Skanaus.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

3x220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio
2 didelės	morkos
1 didelis	svogūnas
500 ml	jautienos sultinio
200 ml	raudono vyno
100 g	pievagrybių
2 šaukštai	miltų
2 šaukštai	pomidorų padažo
3 skiltelės	česnako
1	čili pipiras
žiupsnelis	raudonėlio
žiupsnelis	čiobrelis
pagal skonį	druskos ir pipirų