

JAUTIENOS UŽKANDIS – ARBA KAI NETIKĖTAI UŽKLUMPA SVEČIAI



Gaminimas

1. Kaip visuomet, gerą valandą prieš kepant steiką jį paliekame kambario temperatūroje, kad atšiltų ir kepat iškeptų tolygiai.
2. Romaninę salotą supjaustome griežinėliais, sumaišome su džiovintomis spanguolėmis, smulkintais riešutais, trupintu pelėsinu sūriu ir šlakelių alyvuogių aliejaus. Sudedame į indą arba sukrauname serviravimo lėkštėje.
3. Vyšninius pomidorus su šakelėmis apšlakstome alyvuogių aliejumi, pabarstome druskos, pipirų ir dedame į iki 220 laipsnių įkaitintą orkaitę ir kepame 10-15 minučių, kol pomidorai apkepa.
4. Pasūdytame vandenyje išverdame šparagines pupeles. Verdame 4-5 minutes.
5. Inde sumaišome visus padažo ingredientus.
6. Kuomet ateina steiko eilė, įkaitiname keptuvę iki labai aukštos temperatūros (kad net dūmelis rūktų). Tam geriausiai tinka špižinė arba plieninė keptuvė. Pilame šlakelį alyvuogių aliejaus ir dedame kepti mėsą. Kepame po 3 minutes iš abiejų pusių jei mėgstate vidutiniškai iškeptą arba ilgiau – po 5 minutes jei mėgstate gerai iškeptą.
7. Iškepusį kepsnį išimame iš keptuvės ir šiukštu nepuolame pjaustyti. Jei supjaustysime – neteksime mėsos sulčių ir labai daug skonio. Mėsai leidžiame pasiilsėti 10 minučių.
8. Galiausiai jautieną supjaustome plonomis juostelėmis ir patiekiamo kartu su salotomis, virtomis šparaginėmis pupelėmis, keptais pomidorais ir padažu. Tam geriausiai tinkama medinė lentelė arba didelė serviravimo lėkštė, kad būtų patogų dalintis.

Už receptą dėkojame Maisto kelionei!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintas jautienos didkepsnis Rib-eye
200 g	šparaginių pupelių
100 g	vyšninių pomidorų ant šakelių
1 vnt.	romaninė salota
30 g	džiovintų spanguolių
30 g	lazdyno ar pekano riešutų
50 g	sūrio su mėlynu pelėsiu
šiek tiek	lyvuogių aliejaus, druskos ir pipirų
	Padažo ingredientai:
3 v.š.	grietinės
2 v.š.	krienų
1 v.š.	dižono garstyčių
1 v.š.	raudono vyno acto
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
šlakelio	vusterio padažo
šiek tiek	druskos ir pipirų

