

Klasikinis derinys: Jautienos didkepsnis su bulvių koše ir greitai raugtais traškiais agurkais



Gaminimas

1. Greituoju būdu raugiame agurkus. Į indą dėti išilgai pjaustytus agurkus, druskos, pjaustyto česnako, krapų. Indą uždengti, ir gerai papurtyti. Dėti į šaldytuvą pusvalandžiui.
2. Gaminame bulvių košę. Bulves išvirti, sutrinti bulvių trintuvu, įdėti druskos, sviesto.
3. Jautienos didkepsnį įtrinti mėgstamais prieskoniais (naudojau Raudonos virtuvės grill prieskonių mišinį), druska ir šlakeliu alyvuogių aliejaus ir kepti griliuje, arba šašlykinėje grotelėse (didesniame karštyje), arba keptuvėje.

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandinto Black angus mentės didkepsnio
keletos	bulvių
pagal poreikį	šviežiai raugtų agurkų
žiupsnelis	drukos ir pipirų