

KLASIKINIS JAUTIENOS DIDKEPSNIS



Gaminimas

Kambario temperatūros sviestą sumaišome su česnakais, smulkintu rozmarinu, čiobreliais ir druska. Aš visada šio sviesto pasigaminusi turiu šaldytuve ir netgi atsargų turiu šaldiklyje. Naudoju tik šviežias žoleles nes jos man yra kvapnesnės. Įkaitiname keto keptuvę su aliejumi, bet jei tokios neturite puikiai tiks ir paprasta. Įkaitiname ant stiprios ugnies, kol gerai įkais aliejus. Būtinai nusausinkite mėsą popieriniu rankšluoščiu ir rekomenduojama, kad nors valanda prieš kepimą mėsa būtų kambario temperatūros. Pagardiname ją druska ir pipirais. Dedame į keptuvę ir kepame 2,5 min iš abiejų pusių. Ugnies nemažiname, kad gautusi mėsos traški odėlė. Likus vos minutei iki kepimo pabaigos dedame gerą šaukštą žolelių sviesto ir baigiam kepti kepsnius vis palaistydami žolelių sviestu. Leiskite kepsniams pailsėti nors 5 min suvyniotais į foliją. Patiekiam su žolelių sviestu ant kepsnio ir mėgstamu garnyru. Mes skanavome su keptomis daržovėmis ir pipiriniu padažu, bet čia palikime kitam receptui.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Babaužiuko virtuvėlei.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

žiupsnelis	druska, juodieji pipirai
	aliejus
2x220 g	Blac angus mentės didkepsnis
	ŽOLELIŲ SVIESTAS:
	sviestas
	česnakas
	rozmarinas
	čiobreliai
	druska