

Sausai brandintas jautienos didkepsnis namuose



Gaminimas

- ▶ Kepsniai turi būti ištraukti iš šaldytuvo porą valandų iki gaminimo pradžios tam, kad sušiltų iki kambario temperatūros.
- ▶ Prieš ruošiant mėsa nuplaunama ir gerai nusausinama, apšlakstoma alyv. aliejumi ir gerai įtrinama juo.
- ▶ Kepama be prieskonių, mėsa dedama į įkaitintą aliejumi pateptą keptuvę ir kepama iš abiejų pusių po 6 min.
- ▶ Kepama uždėjus rozmarino šakelę ir česnako „kepuraitę“.
- ▶ Iškepę kepsniai ištraukiami iš keptuvės, iš abiejų pusių gerai ištrinami česnaku.
- ▶ Ant kepsnių atgal dedamas rozmarinas, česnakas, ir viskas suvyniojama į foliją.
- ▶ Kepsniai paliekami „ilsėtis“, kol paruošiamas garnyras:
- ▶ Į sausą keptuvę dedamas kubeliais pjaustytas mangas ir įpilama šiek tiek vandens (naudojau nepilnai prinokusį, tai patroškinau kol suminkštėjo).
- ▶ Naudojant prinokusį mangą iškart dėkite kitus priedus: išmaišykite medų, obuolių actą, druską ir aitriosios rūkytos paprikos prieskonius, pilkite į keptuvę. Dėkite šviežią aitriąją papriką ir patroškinkite viską dar 3-5 min.
- ▶ Likus kelioms minutėms įdedami nuskabyti raudonėliai lapeliai.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Tina gamina
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandinto Black angus mentės didkepsnio
2-3 v.š.	Alyvuogių aliejus
pagal poreikį	Druska, pipirai
kelios šakelės	rozmarino
1 galva	česnako
	Garnyrui:
1	mangas
0,5 a.š.	rūkytos aitriosios paprikos
1/3	šviežios aitriosios paprikos (naudojau žalią)
1 a.š.	medaus
1 a.š.	obuolių acto
pagal poreikį	Švieži raudonėliai
Žiupsnis	druskos