

Steikas su orkaitėje keptomis bulvytėmis



Gaminimas

1. **Pasiruoškite bulvytes:** nuskusite bulves, supjaustykite lazdelėmis ir sumaišykite su aliejumi, čiobreliu bei pagardinkite druska ir pipirais.
2. Bulvytes tolygiai, plonu sluoksniu paskirstykite kepimo skardoje ir kepkite įkaitintoje 220 laipsnių karščio orkaitėje apie 15-20 min., kol apskrus. Tuomet apverskite ir kepkite papildomas 10 min. (*kepimo laikas priklauso nuo bulvių lazdelių dydžio*).
3. **Medaus - garstyčių** padažui visus produktus sumaišykite tarpusavyje.
4. **Kepkite steikus:** kepsnius gerai nusausinkite, aptepkite aliejumi bei apibarstykite druska ir pipirais. Steiką kepkite sausoje, labai gerai įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių po 2-3 minutes.
5. Kai apskrunda, šiek tiek sumažinkite ugnį ir į keptuvę įdėkite gabalėlį sviesto. Kepsnius pavartykite, jog abi pusės pasidengtų sviesto padažu.
6. Didkepsnį, jei reikia, pabaikite kepti įkaitintoje orkaitėje iki norimo iškepimo lygio. Iškepus, mėsą uždenkite folija ir palikite kambario temperatūroje apie 2-3 min. pailsėti.
7. Paruoštą steiką patiekite su keptomis bulvytėmis ir medaus-garstyčių padažu. Skanaus!



INGREDIENTAI

450 g.	KITCHEN me jautienos steikas BLACK ANGUS
1 v.š.	Aliejus
2 v.š.	Sviestas
	Bulvytėms:
3-4 vnt.	Vidutinio dydžio bulvės
2 v.š.	Aliejus
1/2 a.š.	Džiovintas čiobrelis ar raudonėlis
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Medaus-garstyčių padažui:
3 v.š.	Dižono garstyčios
3 v.š.	Medus
1-2v.š.	Majonezas
1 a.š.	Citrinų sultys
Pagal skonį	Druska ir pipirai



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!