

T-bone steikas su bulvytėm cherry pomidoriukais ir chimichurri padažu



Gaminimas

1. Išimti mėsą iš šaldytuvo ir palaikyti kambario temperatūroje bent 2val. Tai yra labai svarbu! norint, kad mėsa iškeptų tolygiai. Nes kitu atveju, jei ji bus tik ką ištraukta iš šaldytuvo, kol jos vidurys iškeps, kraštai jau bus kieti ir perkepę.
2. Kruopščiai ją nusausinti.
3. Naudoti ketaus arba kitą storadugnę keptuvę, kuri gerai išlaiko šilumą. Ant maksimalios kaitros įkaitinti keptuvę. Įpilti šlakelį aukštos smilkimo temperatūros aliejaus, pvz rapsų arba avokadų.
4. Dėti kepsnį į keptuvę ir vieną jo pusę nejudinant ir nevertant kepti 2-3min. Kepimo laikas priklauso nuo mėsos storio. Apversti, įdėti porą šaukštų ghi sviesto, kelias skilteles česnako, šakelę šalavijo, rozmarino ar čiobrelio ir vis šlakstant mėsą sviestu kepti dar 2-3 min arba tol, kol vidinė kepsnio temperatūra pasieks 55-57C. Kepant medium rare t.y iki tokios temperatūros kepsnys išliks sultingas ir minkštas.
5. Išimti iš keptuvės, padruskinti, papiprinti ir leisti 5min pailsėti, tam, kad per tą laiką mėsos sultys pasiskirstytų tolygiai.
6. Vienas geriausių derinių prie steiko yra apvirtos ir apkeptos baby bulvytės; toje pačioje keptuvėje, kurioje kepė mėsa trumpai apkepti baby pomidoriukai su druska; na ir žinoma chimichurri padažas, kuriam nėra lygių kalbant apie mėsos kepsnius.

Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **papipirink**.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

400 g	KITCHEN ME sausai brandinto T- BONE didkepsnio
120 g	alyvuogių aliejaus
2 v.š.	raudonojo vyno acto
30 g	smulkintų petražolių
4 skiltelės	tarkuoto česnako
2 a.š.	džiovinto raudonėlio
1 a.š.	druskos
žiupsnelis	čili pipiriukų
žiupsnelis	juodųjų pipirų
	Baby bulvyčių
	Vyšninių pomidoriukų