

TOMAHAWK brandintos jautienos didkepsnis



Gaminimas

Skanesnio jautienos didkepsnio nesate valgę! Marmurinė mėsos struktūra kepant neišdžiovina mėsos, o suteikia tobula skonį ir sultingumą. Prieš valgant šį kepsnį būtų galima tyliai pasimelsti, kad liežuvio neprarytume iš skanumo!

Nors mėsos kepsnys yra apie 1 kg svorio, o apimtimi tikrai primena pirmą žmogaus kuoką, jo pasigaminimas nėra sudėtingas, ypač šiltuoju metų laiku. Tiesiog užsikurkite grilį, įkaitinkite žarijas ir atvėsintą mėsą po kelias minutes apkepkite tiesiai ant griliaus. Kuo didesnė kaitra, tuo greičiau užsiveria šio kepsnio išorinės mėsos poros ir neleidžia jam išsausėti. Apkepus kepsnį iš abiejų pusių po kelias minutes, suvyniokite jį į foliją ir kepkite apie 20 min ant tų pačių žarijų.

Brandintos jautienos nereikia nei marinuoti, nei gardinti prieskoniais, tačiau jei jau labai norisi iškepus didkepsnį pabarstykite pipirais ir druska. Viskas, ko Jums reikės, tai kokybiškos, brandintos jautienos bei šviežių daržovių pateikimui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 kg	KITCHEN me Jautienos steikas TOMAHAWK
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal poreikį	Šviežios daržovės