



## „T-bone“ kepsnys su „chimichurri“ ir keptomis vynuogėmis



### Gaminimas

1. KITCHEN ME brandintos jautienos „T-bone“ kepsnį ištepkite terijakio padažu, pabarstykite kalendromis ir smulkintu česnaku. Kepkite ant įkaitinto grilio. Kartu uždėkite vynuogių šakeles ir kepkite jas 4–6 min.
2. Kai viskas iškeps, KITCHEN ME brandintos jautienos „T-bone“ kepsnį pasūdykite, užberkite pipirų, palikite 6–8 min. „pailsėti“.
3. Patiekite su „chimichurri“ padažu ir keptomis vynuogėmis.

#### „Chimichurri“ padažui:

1. Nuskabykite žolelių lapelius.
2. Sudėkite žoleles, česnaką ir papriką į elektrinį smulkintuvą ir susmulkinkite iki vientisos masės.
3. Supilkite aliejų, citrinos sultis ir sudėkite medų, išmaišykite ir pasūdykite.
4. Gautą padažą patiekite su kepsniu.

Receptas sukurtas bendradrbiaujant su VMG komanda ir Alfu Ivanausku.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

4x 220 g	KITCHEN ME brandintos jautienos „T-bone“ kepsnių
100 g	terijakio padažo
20 g	maltos kalendros
2 skiltelių	česnako
500 g	raudonųjų besėklių vynuogių
500 g	žaliųjų besėklių vynuogių
patiekti	„Chimichurri“ padažo
žiupsnelis	Druskos, pipirų
	„Chimichurri“ padažas:
1	didelio ryšelio petražolių
1	didelio ryšelio kalendrų
2-3	šakelių peletrūnų
2-3	šakelių mėtų
2 skiltelių	česnako
1 nedidelės	vidutiniškai aitrios paprikos
50 ml	alyvuogių aliejaus

1	1 nedidelės citrinos sulčių
1 šaukšteliu	medaus
žiupsnelis	druskos

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/-t-bone-kepsnys-su-chimichurri-ir-keptomis-vynuogemis.htm?tpl=pdf](http://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/-t-bone-kepsnys-su-chimichurri-ir-keptomis-vynuogemis.htm?tpl=pdf)