

„T-bone“ kepsnis su šokoladiniu troškiniu



Gaminimas

1. Svogūną supjaustykite kubeliais, o likusias daržoves – gana stambiai. Puode su storomis sienelėmis pakaitinkite sviestą ir jame 3–5 minutes pakepinkite svogūnus, po to suberkite likusias daržoves.
2. Supjaustykite pomidorus ir sukrėskite juos su visomis sultimis į keptuvę, sudėkite smulkintą šokoladą ir kaitindami išmaišykite.
3. Pomidorų ir šokolado mišinį supilkite prie daržovių. Suberkite prieskonius, užvirinkite, sumažinkite kaitrą ir troškinkite ant nedidelės ugnies 20 min. Pasūdykite ir dar patroškinkite 5–10 min.
4. KITCHEN ME brandintos jautienos „T-bone“ kepsnius iškepkite iki pageidaujamo lygio ir patiekite su daržovių troškiniu.

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

INGREDIENTAI

4x220 g	KITCHEN ME brandintos jautienos „T-bone“ kepsnių
1	vidutinio dydžio svogūno
2	bulvių
1	morkos
1	paprikos
1	pastarnoko
1–2 šaukštų	lydyto sviesto (kepti)
2x400 g mažų skardinių	konservuotų pomidorų savo sultyse
30–40 g	juodojo šokolado
1 nuraukto šaukštelio	maltų aitriųjų paprikų
po 1 v.š.	džiovintų raudonėlių ir bazilikų
žiupsnelis	druskos