

## BLACK ANGUS STEAK – paprastai, bet ne prastai



### Gaminimas

Pasiplanuokite laiką ir darbo eigą: smidrai keps 8min., steikai keps ir ilsėsės iš viso 15min., grybų padažui reikės 15min.

Smidrai:

1. Įkaitinkite orkaitę iki 200 laipsnių;
2. Kepimo skardą iškllokite folija ir vienu sluoksniu paskleiskite smidrus;
3. Apšlastykite alyvuogių aliejumi, pagardinkite druska, pipirais bei česnako smulkiomis granulėmis ir viską gerai išmaišykite/itrinkite; apibarstykite tarkuotu Džiugo sūriu;
4. Kepkite orkaitėje 8min.

Grybų padažas:

1. Įkaitintoje keptuvėje išlydikite 3 a.š. sviesto; sudėkite smulkiai pjaustytus pievagrybius ir įspauskite 2 skilteles česnako; leiskite grybams apkepti 5min.
2. Supilkite grietinėlę, sultinį, Vorčesterio padažą, įdėkite garstyčias, smulkintus svogūnų laiškus, pagardinkite druska, pipirais ir vis pamaišant leiskite pasitroškinti apie 8min. – padažas turi gautis ne per skystas.

Jautienos steikas:

- Kepkite taip, kaip nurodyta ant KITCHEN ME pakuotės, jei norite **medium-raw** steiko varianto;
- Jei norite **medium** ar **medium-well**, kiekvienai pusei pridėkite po 1-2min.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.

Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

2 x220 g	KITCHEN ME Black angus steak
150 g	žaliųjų smidrų
250 g	pievagrybių
200 ml	grietinėlės
200 ml	daržovių sultinio
saujos	smulkintų svogūnų laiškų
pagal poreikį	Druskos ir pipiru
pagal poreikį	Česnako smulkių granuliu
Saujos	tarkuoto Džiugo sūrio
1 a.š.	garstyčių
1 a.š.	Vorčesterio padažo
	Alyvuogių aliejaus
5 a.š.	sviesto
5 skiltelių	česnako