

Brandintas jautienos kepsnys



Gaminimas

Prieš kepimą palaikome kambario temperatūroje. Paprieskonuojame steak prieskoniais. Kepame kamado ant kietaus grotelių iš vienos pusės 2min ir iš kitos pusės 2min. Prieš valgymą palaikome 5min folijoje. Pabarstome Druska, pipirai ir valgome.

Skanaus.

Už receptą dėkojame Irenai.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio
mėgiamų	daržovių