

Didkepsnis su avokadu



Gaminimas

Užsikurkite grilių, įkaitinkite žarijas ir atvėsintą mėsą po kelias minutes apkepkite tiesiai ant griliaus. Kuo didesnė kaitra, tuo greičiau užsiveria šio kepsnio išorinės mėsos poros ir mėsoje lieka drėgmė. Apkepus kepsnį iš abiejų pusių, suvyniokite jį į foliją ir kepkite dar apie keleta minučių ant tų pačių žarijų. Pačioje kepimo pabaigoje mėsą pabarstykite druska, pipirais. Patiekite su mėgstamu garnyru. Daržoves tai pat galite pakepinti ant griliaus.

Skanaus.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Šviežias sausai brandintos jautienos mentės didkepsnis BLACK ANGUS
1 vnt.	avokadas
mėgstamų	žalumynų
žiupsnelis	druskos, pipirų