

## Didkepsnis su pievagrybiais ir kepta bulve



### Gaminimas

1. Kepkite kambario temperatūros KITCHEN ME brandintos jautienos didkepsnį „Black Angus“ iš kiekvienos pusės po 2-3 min. arba stipriai įkaitintoje keptuvėje, arba ant grotelių.
2. Sūdykite bei barstykite pipirais baigdami kepti. Iškepusius didkepsnius atidėkite 5-8 min.
3. Sumaišykite barbekiu, granatų padažą bei citrinos sultis ir gautu mišiniu aptepkite didkepsnius. Patiekite su keptais pievagrybiais, paprikų sviestu ir folijoje kepta bulve.

#### Pievagrybiams paruošti:

1. Rinkitės nedidelius, labai šviežius smulkius pievagrybius. Nušluostykite juos drėgna šluoste. Didesnius pievagrybius supjaustykite į dvi arba keturias dalis.
2. Labai stipriai įkaitinkite aliejų keptuvėje, suberkite pievagrybius ir kepkite ant labai stiprios kaitros. Nuolatos maišykite, bet stebėkite, kad neprisviltų.
3. Česnaką susmulkinkite, petražoles supjaustykite.
4. Kai grybai apkeps, suberkite česnaką, trumpai pakepkite, tada įberkite druskos, supilkite citrinos sultis ir įdėkite šviesiojo sirupo. Kaitinkite, kol išgaruos skystis.
5. Pabarstykite smulkintomis petražolėmis.

#### Bulvėms paruošti:

1. Bulvę kruopščiai nuplaukite, pašlakstykite aliejumi, pasūdykite, suvyniokite į foliją ir šaukite į įkaitintą iki 190 °C orkaitę. Kepkite apie 40 min. Patikrinkite, ar iškepusi bulvė mediniu iešmeliu.

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

### INGREDIENTAI

2x220 g	KITCHEN ME brandintos jautienos didkepsnių „Black Angus“
žiupsnelis	Druskos, šviežiai grūstų juodųjų pipirų
2 šaukštų	barbekiu padažo
2 šaukštų	granatų padažo
1 šaukšto	citrinos sulčių
	Pievagrybiams:
kepimui	aliejaus
400 g	pievagrybių
2-3 skiltelių	česnako
3-5 šakelių	petražolių
žiupsnelis	druskos
1	citrinos sulčių
1 šaukšteliu	šviesiojo sirupo
	Folijoje kepta bulvė:
1 didelės	lygios bulvės
šaukšto	aliejaus

