

Gardi idėja su jautienos didkepsniu



Gaminimas

Kepsnį palaikyti kambario temperatūroje. Nusausinti, gausiai apiberti druska ir pipirais. Gerai įkaitinti keptuvę storesniu dugnu. Įpilti aliejaus, leisti įkaisti. Dėti kepsnį į keptuvę ir nejudinti. Kepti 3-4min. Apversti ir kepti dar 3min. Išimti į lėkštę, pridengti su folija ir leisti pailsėti bent 5min. Tuo tarpu paruošti salsa. Kukurūzus nusunkti ir sudėti į dubenėlį. Smulkiais gabalėliais supjaustyti pomidorą, petražoles ir svogūną. Sudėti prie kukurūzų. Įspausti žaliosios citrinos sulčių, berti druskos ir pipirų. Viską gerai išmaišyti. Kepsnį supjaustyti juostelėmis, apiberti paruošta salsa. Labai skanu su bulvytėmis šalia :)

Už receptą dėkojame Žiupsnis meilės ir pipirų.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandinto Black angus mentės didkepsnio
žiupsnelis	Druska ir pipirai
kepimui	aliejaus
	Salsai:
150 g	kukurūzų
1 Didelis	kukurūzų
Pusė	raudonojo svogūno
Žaliosios	citrinos sultys
	Petražolės