

Įspūdingas kepsnių padažas, kurį paruošite, kol suskaičiuosite iki trijų



Gaminimas

1. Grilinę keptuvę patepkite ghee sviestu ir stipriai įkaitinkite. Į kaitrią keptuvę dėkite kepsnį ir apkepkite iš abiejų pusių po 5 minutes.
2. Kepsnį pabarstykite druska ir pipirais, leiskite „pailsėti“ kelias minutes.
3. Patiekite su paruoštu padažu.

Padažo Gaminimas:

Visus ingredientus tiesiog sumaišykite tarpusavyje ir juo apliekite steikus.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 vnt.	Kitchen me jautienos didkepsnių Black angus
50 g	sviesto ghi
žiupsnelis	druskos, pipirų
	Padažui reikės:
2 v.š.	sojos padažo
1 v.š.	geros kokybės tiršto balzaminio acto
1,5 v.š.	klevų sirupo