

Jautiena, troškinta su raudonuoju vynu



Gaminimas

1. Supjaustykite jautieną gana stambiais kubeliais – maždaug 4 x 4 cm. Keptuvėje su 2 šaukštais sviesto apkepkite jautieną, nustatę didelę kaitrą. Sudėkite mėsą į troškintuvą.
2. Šoninę supjaustykite juostelėmis, saldujį svogūną – šiaudeliais. Keptuvėje su likusiu sviestu apkepkite šoninę, svogūnus su cukrumi, taip pat – morkas, supjaustytas gana stambiai. Kai svogūnai taps aukso spalvos, sudėkite smulkintą šokoladą ir greitai permaišykite.
3. Šį mišinį sudėkite į troškintuvą su mėsa. Supilkite raudonąjį sausą vyną, sultinį ir troškinkite apie 1 val. Kartkartėmis patikrinkite, ar neišgaravo skystis. Jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens. Paragaukite, įberkite druskos ir pipirų.
4. Pabaigoje sudėkite puselėmis supjaustytus pievagrybius ir marinuotus svogūnėlius. Viską pakaitinkite kartu dar 10 min.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Alfu Ivanausku.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x220 g	KITCHEN ME brandintos jautienos didkepsnių „Rib Eye“
220 g	KITCHEN ME brandintos jautienos didkepsnio „Black Angus“
4 v.š.	lydyto sviesto
100 g	šaltai rūkytos šoninės
1	didelio saldžiojo svogūno
1 šaukšto	rudą cukraus
2-3	morkų
50 g	kartaus juodojo šokolado (ne mažiau nei 70 proc.)
1 butelio	raudonojo sauso vyno
250 ml	sultinio
žiupsnelis	Druskos, šviežiai grūstų juodųjų pipirų
200 g	pievagrybių
10-12	marinuotų svogūnėlių