

## Jautienos antrekoto didkepsnis „RIB EYE“ su pakepintomis daržovėmis, morkų ir pastarnokų tyre



### Gaminimas

1. Sausai brandintą antrekoto didkepsnį „RIB EYE“ apkepinkite ant įkaitintos keptuvės ir pagardinkite prieskoniais – druska ir pipirais. Didkepsnį baikite kepti orkaitėje - 180C 5 min.
2. Daržoves apkepinkite su sviestu, druska ir pipirais. Morkas ir pastarnokus virkit kol šie suminkštėja ir sutrinkite į vientisą kremą.
3. Mini bulvytes, cukiniją ir burokėlius pakepinkite keptuvėje.
4. Patiekalą papuoškite daigais ir pasiruoštu kremu. Prie didkepsnio pateikite mini bulvytes, cukiniją ir kepintus burokėlius. Skanaus!

Dėkojame virtuvės šefui Jevgenij Volkov už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g.	KITCHEN me sausai brandintas jautienos didkepsnis RIB EYE
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Durka ir pipirai
Pagal poreikį	Mini bulvės
1 vnt.	Cukinija
1 vnt.	Burokėliai
Pagal poreikį	Žirnių daigai
Pagal poreikį	Morkų-pastarnokų kremas