

## Jautienos didkepsnis lavaše



### Gaminimas

Didkepsnį iš abiejų pusių apkepiname keptuvėje su druska ir pipirais po 2 minutes ir dedame į 200 laipsnių orkaitę 12 minučių. Likus 2 minutėms į orkaitę įdedame ir lavašą. Į šiltą lavašą dedame salotas, daržoves, ožkos sūrį, iškepusio steiko gabalėlius. Į natūralų jogurtą įmaišome susmulkintą česnaką. Viską apšlakstome laimo sultimis bei česnakiniu padažu.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

220 g	"Kitchen me" sausai brandinto jautienos paslėpsnio didkepsnio (Flank stake)
1	lavašo
30 g	salotų lapų
20 g	ožkos sūrio
30 g	raudonosios paprikos
0,5	laimo
2 valgomųjų šaukštų	natūralaus jogurto
1 skiltelės	česnako
žiupsnelis	Druskos ir pipirų pagal skonį.