

## Jautienos didkepsnis marinotas kavoje



### Gaminimas

Sumalkite kavos pupeles ir išvirkite apie 100 ml kavos.  
 Susmulkinkite rozmariną ir sumaišykite su medumi, actu, pipirais. Supilkite kavą ir gerai išmaišykite. Dėkite jautienos didkepsnius ir palaikykite apie 1 val.  
 Jautieną ištraukite iš marinato ir dėkite į įkaitintą keptuvę su aliejumi. Kepkite po 4-5 min. iš kiekvienos pusės. Iškepus mėsai pagardinkite druska bei pipirais.  
 Marinato neišpilkite.  
 Garnyrui burokėlius stambiai supjaustykite ir lengvai pakepinkite keptuvėje su aliejumi.  
 Į lėkštes dėkite po saują salotų, kepintus burokėlius, pusžiedžiais pjaustytą svogūną, pagardinkite druska bei pipirais. Šalia dėkite jautienos didkepsnį.  
 Kavos marinatą pavirkite 2 min., kol šiek tiek sutirštės ir užpilkite šiuo padažu didkepsnį.  
 Skanaus.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.  
 Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me Black Angus šviežio sausai brandinto mentės didkepsnio
1 šaukštelis	kavos pupelių
2 šakelės	rozmarino
2 šaukštai	medaus
1 šaukštas	balzaminio acto
2 šaukštai	alyvuogių aliejaus
1/2 šaukštelio	šviežiai grūstų pipirų
	Garnyras:
2 saujos	salotų mišinio(sultenės, rukola, burokėlių lapeliai, špinatai...)
1 nedidelis	raudonas svogūnas
250 g	virtų burokėlių
1 šaukštas	aliejaus
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų pipirų