

## Jautienos didkepsnis pietums



### Gaminimas

Kepsnį palaikyti kambario temperatūroje. Nusausinti, gausiai apiberti druska ir pipirais, gausiai įtrinti visais prieskoniais (kiekius pasireguliuoti pagal skonį). Gerai įkaitinti keptuvę storesniu dugnu. Įpilti aliejaus, leisti įkaisti. Dėti kepsnį į keptuvę ir nejudinti. Kepti 3-4min. Apversti ir kepti dar 3min. Išimti į lėkštę, pridengti su folija ir leisti pailsėti bent 5min. Supjaustyti romaninę salotą plačiomis juostomis, pomidorus pjauti per pusę, kukurūzus ir pupeles nukošti. Viską sudėti į dubenį. Berti druskos ir pipirų, šliūkštelėti alyvuogių aliejaus. Gerai išmaišyti. Kepsnį supjaustyti norimo dydžio gabaliukais, išdėlioti ant salotų ir mėgautis

Už receptą dėkojame Žiupsnis meilės ir pipirų  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintas jautienos didkepsnis
Prieskonių miškas	druska, pipirai, malta paprika, kuminas, raudonėliai
1	romaninė salota
Sauja	mažų pomidorų
0,5 skardinės	raudonųjų pupelių (tinka ir juodosios)
Maža skardinė	konservuotų kukurūzų