

Jautienos didkepsnis su baravykų garnyru



Gaminimas

1. Grybams paruošti keptuvėje išlydykite ghee sviestą, suberkite pasmulkintus baravykus ir kepkite pamaišant apie 10 min., padruskinkite.
2. Keptuvėje išlydykite šaukštelį ghee sviesto ir gerai įkaitinkite keptuvę, dėkite kepsnį, pakepkite kelias minutes, apverskite ir dar kelias minutes pakepkite. Iškepus pabarstykite pipirais, druska ir leiskite pastovėti 5 min. Patiekite su grybais. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Lieknos bitės](#) už receptą!



INGREDIENTAI

220 g.	KITCHEN me sausai brandintos jautienos didkepsnis RIB EYE
Pagal poreikį	Švieži baravykai
1 v.š.	Ghee sviestas