

Jautienos didkepsnis su česnakinio sviestu



Gaminimas

Jautienos didkepsnį kepkite gerai įkaitintoje keptuvėje su trupučiu aliejaus. Kepsnio nevartykite! Kepkite 3 - 4 min. iš vienos pusės ir iš kitos tiek pat. Iškepusį kepsnį padėkite ant folijos, užbarstykite pipirų ir druskos mišinio, uždėkite česnakinio sviesto (sviestą sumaišykite su išspaustu česnakų) ir suvyniokite 4 - 5 min. Viskas. Kepsnys paruoštas. Apibarstykite prieskoninėmis žolelėmis. Garnyrai pasirinkite mėgstamas daržoves. Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me jautienos antrekoto didkepsnio be kaulo
50 g	česnakinio sviesto
žiupsnelis	pipirų ir druskos mišinio
žiupsnelis	prieskoninių žolelių
šlakelio	aliejaus