

Jautienos didkepsnis su coleslaw salotomis



Gaminimas

Gerai įkaitiname keptuvę. Dedame sviesto. Česnako nepjaustome, o su peiliu suspaudžiame, kad jis kiek susitraiškytų, nulupame. Kepsnius nusausiname, ištriname druska, pipirais ir dedame į vidury keptuvės, kepame apie 2-3 minutes iš abiejų pusių. Sudedame česnaką, čiobrelius į vieną keptuvės pusę, iš kurios pavertus keptuvę galima būtų šaukšteliu semti sviestą bei 1-2 minutes vis apšlakstome juo didkepsnį. Nuėmus nuo ugnies leidžiame jam pailsėti.

Smulkiai supjaustome ar sutarkuojame kopūstą ir morkas. **Kad išsiskirtų iš kopūsto sultys, galima jį sutarkavus su kočėlu padaužyt, tuomet jis suminkštės.

Išmaišome su likusiais ingredientais ir dedame į šaldytuvą, kad salotos kiek sugertų visus ingredientus.

Už receptą dėkojame Maistas sielai.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	kitchenme sausai brandinto jautienos didkepsnio su T formos kaulu
4-5 skiltelės	česnako
6 šakelės	čiobrelio
žiupsnelis	druskos, pipirų
kepimui	sviesto
	Coleslaw salotos:
1/2	Kopūstas
2 nedidelės	Morka
1/2-1 a.š.	Citrinos sultys
1/2-1 a.š.	Garstyčios (grūdėtos)
1 a.š.	Cukrus
žiupsnelio	Druska, pipirai
5 šaukštai	Majonezas