

## Jautienos didkepsnis su karamelizuotais svogūnais



### Gaminimas

1. Jautienos didkepsnius ištraukite iš šaldytuvo ir palaikykite kambario temperatūroje apie 15 min. Tuo metu pasiruoškite bulves. Jas nuplaukite, perpjaukite per pusę, apšlakstykite aliejumi, bulvių prieskoniais ir gerai išmaišykite. Taip pat įdėkite stambiai supjaustytus pievagrybius ir išmaišykite, kad šie pasidengtu prieskonių ir aliejaus mišiniu.
2. Į įkaitintą 180 laipsnių orkaitę pašaukite bulves kartu su pievagrybiais. Pastovėjusius jautienos didkepsnius, išimkite iš pakuotės, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir patepkite abi puses aliejumi. Dėkite didkepsnius į stipriai įkaitintą keptuvę ir abi puses pakepkite po 2-3 min. Apkeptą mėsą pašaukite į orkaitę kartu su bulvėmis ir dar pakepkite iki norimo lygio, apie 10-15 min.
3. Kol bulvės ir mėsa kepa, pasiruoškite svogūnus. Supjaustykite juos plonais žiedeliais. Dėkite į įkaitintą keptuvę su aliejumi ir kepkite kol šie taps permatomi. Tuomet ugnį sumažinkite, įberkite žiupsnelį druskos ir 1 arbatinį šaukštelį cukraus. Kepkite svogūnus, kol šie gražiai pagels.
4. Iškepus mėsai, ją ištraukite pagardinkite druska ir pipirai, apdenkite ją folija ir palaikykite apie 5 min.
5. Tuo metu smidrus pakepkite ant sviesto, kol šie suminkštės.
6. Iškeptą mėsą ir kitus produktus dėkite į lėkštę. Skanaus!



### INGREDIENTAI

440 g.	KITCHEN me jautienos brandintas steikas BLACK ANGUS
8 vnt.	Šviežūs smidrai
2 vnt.	Dideli pievagrybiai
1 vnt.	Dideli svogūnai
10 vnt.	Mažos bulvytės
Gabalėlis	Sviestas
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Bulvių prieskoniai
Pagal skonį	Druska ir pipirai



Atgal į receptų sąrašą