

Jautienos didkepsnis su karštomis daržovėmis



Gaminimas

1. Pasiruošiame didkepsnį. Įkaitiname keptuvę, dedame sviesto ir rozmarino šakelę. Kai pasklis rozmarino aromatas įdedame jautienos didkepsnį. Kepame po 2 minutes iš kiekvienos pusės (kepsnys bus vidutinio kepimo). Iškeptai mėsa leidžiame „pailsėti“ 10min.
2. Per tą laiką pasiruošiame daržoves. Į keptuvę, kurioje kepė mėsa dedame turimas daržoves. Apkepiname. Beriame druskos, pipirų.
3. Jautienos didkepsnį supjaustome, pabarstome druska, šviežiais grūstais pipirais. Dedame iškeptas daržoves.
4. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio BLACK ANGUS
kepimui	Sviesto
Šakelės	rozmarino
galvutės	Česnako
pagal poreikį	Cukinijos
pagal poreikį	Raudonojo svogūno
pagal poreikį	Paprikos
pagal poreikį	Pankolio
	Pomidorų
žiupsnelis	Druskos, pipirų