

## Jautienos didkepsnis su krevetėmis



### Gaminimas

1. Į įkaitusią keptuvę dedame sviesto ir rozmarino šakelę. Rozmarinui paskleidus aromata dedame kepti jautienos didkepsnį. Kepame po 2 minutes iš kiekvienos pusės. Iškeptai mėsa leidžiame 10 minučių „pailsėti“.
2. Keptuvėje, kurioje kepė mėsa apkepiname smulkiai kapotą česnaką, dedame krevetes, mini paprikas, ruduosius pievagrybius. Beriame druskos, pipirų ir lengvai pakepiname.
3. Įkaitusiame aliejuje išverdame krocketus.
4. Jautienos didkepsnį supjaustome, pabarstome druska ir pipirais. Dedame keptas krevetes, mini paprikas, ruduosius pievagrybius, supjaustytą figą ir pasiflorą. Iškepusius krocketus. Viską apibarstome Viduržemio prieskoniais.
5. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintos Black angus jautienos mentės didkepsnio
Keleto	krevečių
3-4 vnt.	mini paprikos
5 vnt.	rudųjų pievagrybių
1	pasifloros
1	figos
Saujelės	bulvių krocketų
žiupsnelis	Druskos, pipirų, Viduržemio prieskonių
Šakelės	rozmarino
2-3 skiltelių	česnako