

## Jautienos didkepsnis su persilado padažu



### Gaminimas

Storą ketaus keptuvę įkaitiname aukštoje temperatūroje. Įpilame šlakelį aliejaus ir palaukiame kol įkais. Dedame jautienos didkepsnį. Kepame 2 - 3 min. Apverčiame ir kepame dar 2 - 3 min iš kitos pusės. Kepsnį pabarstome druska ir pipirais. Suvyniojame į foliją ir leidžiame 5 min pailsėti. Pasiruošiame persilado padažą. Petražoles nuplauname, nusausiname. Česnaką nulupame. Petražoles ir česnaką pasmulkiname iki vientisos masės, galima pjaustyti peiliu ir pasidaruoti maistu smulkintuvo pagalba. Įmaišome jūros druską. Apšlakstome aliejumi. Persiladą išmaišome. Patiekiamo su steiko gabalėliais.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me jautienos didkepsnio Black angus
šlakelis	aliejaus
žiupsnelis	drukos
žiupsnelis	5 pipirų mišinio
	Persilado padažui:
2 skiltelės	česnako
žiupsnelis	jūros druskos
1 v. š.	alyvuogių aliejaus