

Jautienos kepsniai su mangoldais, šparaginėmis pupelėmis ir alaus-sūrio padažu



Gaminimas

1. Jautieną dėkite į stipriai įkaitintą storadugnę keptuvę. Pabarstykite druska, pipirais. Vieną pusę kepkite 2 minutes. Apverskite, vėl pabarstykite druska, pipirais, sudėkite sviestą ir kepkite dar 2 minutes. Kepimo metu palaistykite ištirpusiu sviestu. Jei norite labiau iškepusių kepsnių, pakartokite abiejų pusių kepimą dar po 1-3 minutes. Iškepusius kepsnius padėkite šilintai arba suvyniokite į foliją ir palikite kelioms minutėms pailsėti.
2. Svogūną kepinkite su sviestu, kol suminkštės, baigiant kepti įdėkite česnaką. Supilkite alų ir patroškinkite dar kelias minutes. Supilkite grietinėlę, įdėkite sūrį ir virkite maišydami, kol sūris išsilydys. Paskaninkite druska, pipirais. Sutrinkite padažą smulkintuvu.
3. Česnako skilteles susmulkinkite ir pakepinkite su sviestu. Sudėkite smulkintus mangoldų lapus - 2 lapus susmulkinkite, 2 iškepkite nesmulkintus.
4. Šparagines pupeles sudėkite į sūdytą verdantį vandenį ir virkite nuo užvirimo pusę minutes. Nukoškite, perplaukite šaltu vandeniu, kad atvėstų. Prieš patiekiant pakepinkite pupeles, keptuvėje kurioje kepė kepsniai. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

INGREDIENTAI

2 vnt.	KITCHEN me šaldyta sausai brandinta jautiena TOP SIRLOIN be kaulo
Pagal skonį	Druska ir pipirai
1/2 v.š.	Lydytas sviestas
	Daržovėms:
2 skiltelės	Česnakas
Pagal poreikį	Lydytas sviestas
4 vnt.	Dideli mangoldų lapai
Sauja	Šparaginės pupelės
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
1 vnt.	Svogūnas (vidutinio dydžio)
1 v.š.	Sviestas
2 skiltelės	Česnakas
1 stiklinė	Tarkuotas kietasis sūris
1/4 stiklinės	Grietinė
1/2 stiklinės	Alus
Pagal skonį	Druska ir pipirai