

Jautienos kepsnys su glazūruotomis morkomis – greita, skanu ir efektinga



Gaminimas

1. Morkas ir ridikėlius perpjaukite pusiau.
2. Į ZYLE keptuves su nuimama rankena pilkite OBELIŲ sviesto skonio rapsų aliejaus.
3. Į vieną iš keptuvių sudėkite pjaustytas morkas ir ridikėlius. Kepkite apie 3–4 min. iš abiejų pusių.
4. Į kitą keptuvę dėkite **KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“** ir kepkite iš abiejų pusių po 2 min.
5. Į keptuvę su morkomis ir ridikėliais pilkite VORUTA nealkoholinį vaisių ir (ar) uogų baltąjį vyną.
6. Keptuvę su jautienos didkepsniu dėkite kepti į orkaitę 180 °C temp. 5 min.
7. Į keptuvę su daržovėmis sudėkite sviestą ir prieskonių mišinį. Česnako skilteles smulkiai sukupokite ir sudėkite ant daržovių. Pagardinkite DANSUKKER cukrumi „Farinas“ ir druska. Patroškinkite 2–3 min.
8. Svogūno laiškų susmulinkite peiliu.
9. Į likusį sviesto padažą sudėkite smulkintus svogūnų laiškų.
10. Į lėkštę sudėkite keptas daržoves, ant jų dėkite iškeptą jautienos didkepsnį ir viską apšlakstykite sviesto ir svogūnų laiškų padažu.
11. Papuoškite šviežių morkų lapeliais, pagardinkite druska ir KOTANYI juodaisiais pipirais.



INGREDIENTAI

5-6 nedidelių	šviežių morkų
1 saujos	ridikėlių
2-3 šaukštų	OBELIŲ sviesto skonio rapsų aliejaus
220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black Angus
100 ml	VORUTA nealkoholinio vaisių ir (ar) uogų baltąjo vyno
100 g	sviesto
1 šaukštelio	Ras el hanout prieskonių mišinio
2 skiltelių	česnako
1 šaukšto	DANSUKKER cukraus Farinas
1-2	svogūno laiškų
žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų
Žiupsnelio	druskos

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą