

## Jautienos kepsnys su Hollandaise padažu



### Gaminimas

Kepsnius (kepsniai turi būti kambario temperatūros) 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 šiltai arba suvyniokite į foliją ir palikite kelioms minutėms pailsėti.

Toje pačioje keptuvėje, kurioje kepė kepsniai, įdėję sviesto, apkepkite cukinijų griežinėlius. Pagardinkite druska, pipirais.

Padažui trynius išplakite su vandeniu ir karštoj vandens vonelėj (karštas vanduo neturi siekti indo, kuriame plakate trynius dugno, nes kitaip padažui bus amen) plakite, kol sutirštės. Pamažu pilkite lydytą sviestą ir vis plakite, kol supilsite visą. Paskaninkite padažą druska ir citrinos sultimis.

Kiaušiniams virti užkaskite vandenį, įpilkite į jį šiek tiek druskos, šlakelį acto ir užvirkite. Sumažinkite kaitrą, suleiskite kiaušinius be lukšto ir virkite 3-4 minutes. Kad būtų patogiau, galite kiaušinį įmušti į mažą indelį ir iš indelio staigiu judesiu įleisti į verdantį vandenį.

Dėkite į lėkštes po cukinijų griežinėlių, ant jų sudėkite padalintus ančiuvius. Dėkite ant cukinijų kepsnius, ant jų virtus kiaušinius, užliekite padažu, pagardinkite balzaminio acto kremu.

Už receptą dėkojame [www.bulviukose.lt](http://www.bulviukose.lt)

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2x220 g	Angus jautienos kepsnių ( Kitchen me )
žiupsnelis	druskos, šviežiai maltų pipirų
1 šaukšto	natūralaus sviesto
	Hollandaise padažui:
2 vnt	kiaušinių trynių
1 šaukšto	vandens
100 g	sviesto
šlakelio	citrinų sulčių
žiupsnelis	druskos
	Taip pat reikės:
2 griežinėlių	cukinijų
žiupsnelis	druskos, šviežiai maltų pipirų
1 šaukštelio	lydyto sviesto kepimui
8 vnt	sūdytų ančiuvų filė
2 vnt	kiaušinių
pagal poreikį	balzaminio acto kremu