

## Jautienos kepsnys su keptomis vynuogėmis ir porto padažu



### Gaminimas

1. Į įkaitintą keptuvę įpilkite aliejaus, sudėkite susmulkintus svogūnus, kapotus čiobreliaus. Suberkite miltus ir viską nuolatos maišykite. Supilkite paruoštą sultinį ir vyną. Maišykite padažą, kol sutirštės. Tada sudėkite vynuoges.
2. Brokolius išskirstykite žiedynkočiais ir pavirkite pasūdytame vandenyje. Nupilkite vandenį ir pašlakstykite tirpintu sviestu.
3. Jautienos mentės kepsnį įtrinkite pipirais. Keptuvėje gerai įkaitinkite aliejų ir dėkite mėsą. Kepkite apie 2-4 minutes iš vienos pusės ir 2-4 minutes iš kitos pusės. Pabarstykite druska. Patiekite su mėgstamu garnyru, tačiau rekomenduojama patiekti jaunas orkaitėje apkeptas bulvytes su rozmarinu arba kmynais. Skanaus!

Dėkojame RIMI už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

4 vnt.	KITCHEN me Jautienos steikas BLACK ANGUS
400 g.	Brokoliai
	Padažui:
1 vnt.	Svogūnėliai (shallot)
1 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 a.š.	Miltai
100 g.	Raudonasis vynas
100 g.	Jautienos sultinys
1 v.š.	Smulkinti šviežūs čiobreliai
200 g.	Raudonosios besėklės vynuogės
2 v.š.	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai