

Jautienos kepsnys su pievagrybių ir balzaminio padažu



Gaminimas

1. Ištirpinkite 1 šaukštą sviesto kartu su šaukštu aliejaus ir sudėkite pusžiedžiais plonai pjaustytus svogūnus. Maišant kepkite kelias minutes, kol svogūnai pradės minkštėti, tuomet sudėkite griežinėliais pjaustytus pievagrybius, pabarstykite druska, kajeno pipirais ir dar kelias minutes ant silpnos ugnies pakepkite, kol grybai išleis sultis. Supilkite balzaminį actą ir kepkite, kol padažas sutirštės. Pagardinkite juodaisiais pipirais.
2. Likusį sviestą ir aliejų įkaitinkite, dėkite didkepsnius ir kiekvieną pusę kepkite po 2-2,5 minutes. Iškepusius išimkite, pabarstykite druska, juodaisiais pipirais ir uždenę palaikykite, 5-7 minutes.
3. Patiekite su pievagrybių padažu, virtais ryžiais ar bulvių piurė. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Forellesreceptai.lt](https://forellesreceptai.lt) už receptą!

INGREDIENTAI

2x220 g.	KITCHEN me sausai brandintos jautienos didkepsnis RIB EYE
2 v.š.	Sviestas
2 v.š.	Aliejus
2 vnt.	Svogūnai (vidutinio dydžio)
400 g.	Pievagrybiai
2-3 v.š.	Balzaminis actas
Žiupsnelio	Malti kajeno pipirai
Pagal skonį	Druska ir pipirai