



## Jautienos kepsnys sviesto ir česnako padaže su šiltomis burokėlių salotomis ir feta sūriu bei traškučiais iš batato



### Gaminimas

1. MĖSA: iš pradžių jautienos kepsnį kepame įkaitintoje keptuvėje su trupučiu aliejaus iš abiejų pusių po keletą minučių (mėsą pagardiname druska ir juodaisiais pipirais). Tada suvyniojame į foliją ir paliekame 'pailsėti' 5 min.
2. PADAŽAS: priekaistuvyje ant nedidelės ugnies ištirpiname sviestą, sudedame smulkiai pjaustytą česnaką, petražoles, suberiame visus prieskonius ir kepame keletą minučių. Paruoštą padažą perkošiame per sietelį.
3. SALOTOS: Keptuvėje įkaitiname šiek tiek aliejaus. Sudedame smulkiais kubeliais pjaustytą svogūną ir pakepiname kol suminkštės. Tada dedame plonais griežinėliais pjaustytą burokėlį, supilame balzamiko actą, beriame cukrų, pagardiname druska ir pipirais, bei pakepiname keletą minučių. Ant paruoštų salotų beriame sutrintą sūrį.
4. TRAŠKUČIAI: batatą išplauname ir supjaustome labai plonais griežinėliais. Kepimo skardą apipurškiame alyvuogių aliejumi, sudedame batato griežinėlius, pabarstome druska ir prieskoniais, ant viršaus dar kartą užpurškiame truputi alyvuogių aliejaus ir kepame iki 150laip. įkaitintoje orkaitėje apie 15-20min. Pastoviai tikriname, kad traškučiai nesudegtų. Traškučiams patariu naudoti purškiamą alyvuogių aliejų.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|             |                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------|
| 220 g       | sausai brandintos jautienos paslėpsnio didkepsnio |
| šlakelio    | sausai brandintos jautienos paslėpsnio didkepsnio |
| pagal skonį | druskos                                           |
| pagal skonį | maltų juodųjų pipirų                              |
| 50 g        | sviesto                                           |
| 2 skiltelių | česnako                                           |
| žiupsnelio  | aitriosios paprikos                               |
| 0,5 arb.š.  | maltos saldžiosios raudonosios paprikos           |
| 0,5 arb.š.  | džiovinto čiobrelio                               |
| pagal skonį | druskos                                           |
| pagal skonį | maltų juodųjų pipirų                              |
| šiek tiek   | šiek tiek                                         |
|             | Salotoms:                                         |
| 1vnt        | svogūno                                           |
| 1vnt        | virto burokėlio                                   |
| 2-3 arb.š.  | balzamiko acto                                    |
| Žiupsnelio  | rudojo cukraus                                    |
| pagal skonį | druskos                                           |
| pagal skonį | maltų juodųjų pipirų                              |
| 30 g        | feta sūrio                                        |
| šlakelio    | alyvuogių aliejaus                                |
|             | Traškučiams:                                      |
| 1 vnt.      | saldžiosios bulvės (batato)                       |

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| šiek tiek | druskos                  |
| šiek tiek | mėgstamiausių prieskonių |
| šlakelio  | alyvuogių aliejaus       |

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-kepsnys-sviesto-ir-cesnako-padaze-su-siltomis-burokeliu-salotomis-ir-feta-suriu-bei-traskuciais-is-batato.htm?tpl=pdf](http://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-kepsnys-sviesto-ir-cesnako-padaze-su-siltomis-burokeliu-salotomis-ir-feta-suriu-bei-traskuciais-is-batato.htm?tpl=pdf)