

## Jautienos mentė „BLACK ANGUS“ su pakepintomis mėlynosiomis morkytėmis, pastarnoku ir cukinija



### Gaminimas

1. Sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „BLACK ANGUS“ apkepinkite ant įkaitintos keptuvės, ir pagardinkite prieskoniais - druska ir pipirais. Jautienos didkepsnį pabaikite kepti orkaitėje - 180C 5 min.
2. Daržoves apkepinkite keptuvėje su sviestu, druska ir pipirais.
3. Patiekalą pagardinkite padažu ir papuoškite daigais. Skanaus!

Dėkojame virtuvės šefui Jevgenij Volkov už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g.	KITCHEN me sausai brandintas jautienos didkepsnis BLACK ANGUS
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Pipirai
1 vnt.	Pasternokas
1 vnt.	Cukinija
1 vnt.	Svogūnai
1 vnt.	Morkos
Pagal skonį	Žirnių daigai
Pagal poreikį	Burokėlių daigai ir lapeliai