

## JAUTIENOS MENTIES DIDKEPSNIS SU NAMINIU AVOKADŲ MAJONEZU



### Gaminimas

#### GAMINIMAS

1. Įtriname didkepsnį prieskoniais ir paliekame 15-20min, tada kepame mėsą (jei kebate keptuvėje, tai į keptuvę įpilkite šiek tiek aliejaus ir apkepinkite mėsą po 4-5min iš kiekvienos pusės, tada suvyniokite į foliją ir palikite pailsėti apie 15min).
2. Ruošiame majonezą: avokadus perpjaukite per pusę ir išimkite kauliukus, tada dideliu šaukštu išskobkite vidų į elektrinio trintuvo indą, ten pat sudėkite česnako skilteles, supilkite citrinų sultis ir garstyčias. Viską elektriniu rankiniu trintuvu gerai sutrinkite iki vientisos kreminės masės. Supilkite alyvuogių aliejų ir dar šiek tiek patrinkite, tada pagardinkite druska bei pipirais.

#### SKANAUS

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

220 g	angus jautienos mentės didekepsnio
pagal skonį	mėgstamų prieskonių prie mėsos (pas mane česnako granulės, malta saldžioji paprika, malti juodieji piprai, druska, čili pipirai)
	Majonezui:
2 vnt.	gerai sunokusių avokadų
2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
1 šaukšto	citrinų sulčių
2 šaukštelių	garstyčių su medumi
2 skiltelių	česnako
pagal skonį	druskos bei maltų juodųjų pipirų