

Jautienos nugarinės brandintas steikas T-BONE su voveraičių padažu



Gaminimas

1. Mėsą apibarstykite pipirais ir druska.
2. Keptuvę stipriai įkaitinkite ir kepkite 3 - 8 min. Iškeptą mėsą suvyniokite į foliją ir palikite pabūti 5 min.
3. Padažui voveraites pakepinkite ant aliejaus arba sviesto.
4. Supilkite grietinėlę ir įdėkite šviežių šalavijų arba čiobrelių bei pagardinkite druska ir pipirais. Šalavijo nepadauginkite, tai itin stiprus prieskonis.
5. Pateikite su orkaitėje apkeptomis bulvėmis.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 pakuotė (800 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
1 žiupsnelis	Grūstų pipirai
1 žiupsnelis	Druska
1 žiupsnelis	Šalavijai ar čiobreliai
200 ml	Grietinėle
300 g	Voveraitės
Pagal poreikį	Aliejus arba sviestas