

Jautienos steikas RIB EYE citrinų aromate



Gaminimas



1. Mėsą gerai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
2. 2 česnako skilteles nulupkite ir stambiai supjaustykite. Ne, tarkuoti, sutrinti ir panašiai itin susmulkinti česnako skiltelių negalima, kadangi mes norime, kad mėsa česnakas suteiktų tik švelnų aromatą. Sumaišykite stambiai susmulkintą česnaką su lauro lapeliais, dašio šakelėmis, raudonaisiais ir juodaisiais pipirais bei citrinos žievelės juostelėmis bei puse valgomojo šaukšto aliejaus. Abi kepsnio puses švelniai aptepkite/apdenkite pasirodžiusiu marintu ir palikite pastovėti kambario temperatūroje apie valandą. Jokių

INGREDIENTAI

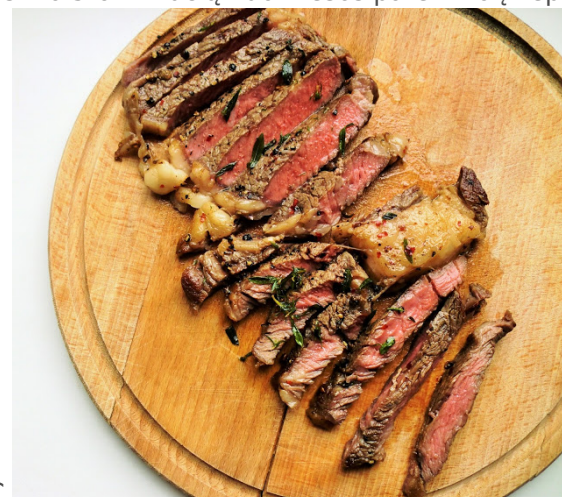
2 x 300 g	KITCHEN me Jautienos brandinto steiko RIB EYE
3 vnt.	Šakelės dašio ar rozmarinas
1 a.š.	Švž. grūsti raudonieji pipirai
1/2 a.š.	Švž. grūsti juodieji pipirai
2 vnt	Lauro lapeliai
4-5 vnt.	Citrinos žievelės juostelės
1,5 v.š.	Vynuogių aliejus
4 vnt. (skiltelės)	Česnakas
2/3 a.š.	Druska
1 v.š.	Sviestas



- būdu negrąžinkite didkepsnio atgal į šaldytuvą.
3. Įkaitinkite 1 šaukštą aliejaus ketaus keptuvėje ant didelės ugnies, kol pasirodys dūmelis. Tuo metu nuvalykite nuo mėsos dašio šakeles (jų dar prireiks), česnaką, citrinos žievelę, pabarstykite mėsą iš abiejų pusių druska ir dar šiek tiek maltais juodaisiais pipirais, jei norisi.



4. Atsargiai įdėkite mėsą į keptuvę ir kepkite po 2 minutes iš abiejų pusių (iš viso 4 minutes), pora kartų apverčiant (per dažnai nevertkite), tada sudėkite sviestą, grąžinkite dašio šakeles, sudėkite likusias 2 nesmulkintas nuluptas česnako skilteles ir kepkite dar 1-2 minutes. Nepamirškite mėsos vis apversti ir palaistyti aromatingais riebalais. Po 5-6 minučių nuo mėsos patekimo į keptuvę, temperatūra didkepsnio



centre turėtų būti apie 57-60 C.

5. Perkelkite didkepsnį ant lentelės ir palikite 10 minučių atvėsti. Jokių būdu nepulkite pjaustyti iš karto.



Dėkojame **MUKATANAS** už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-steikas-rib-eye-citrinu-aromate.htm?tpl=pdf