

Jautienos steikas su aštriuoju padažu



Gaminimas

1. Įkaitinkite šlakelį aliejaus keptuvėje, dėkite jautieną ir kepkite iš abiejų pusių po keletą minučių. Dėkite ant folijos, iš abiejų pusių pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, susukite ir palikite šiltai pastovėti apie 5 min.
2. Į blenderį sudėkite petražoles, pasmulkintą jėlapeną, papriką, česnaką, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, įpilkite aliejaus ir malkite iki norimo smulkumo (aliejaus kiekį reguliuokite pagal norimą padažo tirštumą).
3. Vyšninius pomidoriukus trumpai apkepkite keptuvėje.
4. Kepsnį patiekite su padažu ir pomidorais.

Skanaus.
Dėkojame už receptą Oditėlės blogui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	„Kitchen me“ jautienos didkepsnio
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
250 g.	vyšninių pomidorų
	padažui:
2 dideli žiupsneliai	pjaustytų petražolių
1 vnt	jėlapeno paprikos
nedidelis gabalėlis	raudonosios paprikos
2 skiltelių	česnako
žiupnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
pagal poreikį	alyvuogių aliejaus