

## Jautienos steikas su česnako traškučiais



### Gaminimas

1. Šviežias bulvytes išvirkite pasūdytame vandenyje.
2. Česnako skilteles supjaustykite griežinėliais kepkite keptuvėje su trupučiu aliejaus. Kai šiek tiek apskrus, perdėkite ant lėkštės ištiestos popieriniu rankšluoščiu (būkite atidūs, nes česnakas greitai kepa).
3. Kambario temperatūros jautienos didkepsnius nusauskite popieriniu rankšluoščiu ir dėkite į gerai įkaitintą keptuvę su trupučiu aliejaus. Kepkite iš abiejų pusių po keletą minučių. Tuomet suvyniokite į foliją, prieš tai pagardinę druska ir maltais juodaisiais pipirais. Palikite šiltai pastovėti ~5min.
4. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus. Dėkite išvirtas bulvytes ir kepkite kol gražiais apskrus. Tuomet suberkite pusžiedžiais pjaustytą porą, kepkite tol, kol jis suminkštės. Pagardinkite druska ir maltais juodaisiais pipirais.
5. Patiekite lėkštėje ir mėgaukitės.

Skanaus ;)

Dėkojame už receptą Oditėlės blogui

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2 vnt.	Kitchen me jautienos didkepsnių
6 skiltelės	česnako
400 g.	šviežių bulvyčių
pagal poreikį	gabalėlio poro
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų