

Jautienos steikas su chimichurri padažu



Gaminimas

1. Didkepsnį nusausiname ir kepame keptuvėje iš abiejų pusių po 3 minutes arba tol, kol iškepsime pagal kiekvieno skonį. Iškepusį didkepsnį lengvai pagardiname druska, pipirais, uždengiame folija ir leidžiame pastovėti.
2. Petražolės, kalendrą, raudonėlį, česnaką, čili dribsnius ir actą sudedame į smulkintuvą, ir viską sumalame iki tirštos konsistencijos.
3. Kopūstus, morkas ir petražoles susmulkiname, viską šiek tiek pamušame, kad daržovės suminkštėtų, ir petražolės paskleistų savo aromatą. Apšlakstome aliejumi, citrinų sultimis, įberiamo druskos, saulėgražų sėklų ir viską išmaišome.
4. Keptuvėje, kurioje kepė kepsnys, keletą minučių pakepame pusę citrinos. Vėliau sultis galėsime išspausti ant kepsnio arba salotų.
5. Pomidorus su šakelėmis apšlakstome aliejumi ir dedame į orkaitę kepti 180 °C temperatūroje apie 10-15 minučių.
6. Kepsnį supjaustome juostelėmis, apšlakstome chimichurri padažu ir patiekiame karštą. Kartu patiekiame salotas, pomidorus ir keptą citriną.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Skaniai ir sveikai!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandintas jautienos didkepsnis Rib-eye
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	jupdujų pipirų
1 puodelis	petražolių
1 puodelis	kalendros
4 skiltelės	česnako
1/2 a.š.	čili dribsnių
1/3 a.š.	raudonėlio
1/4 puodelio	baltojo vyno acto
1/2 a.š.	druskos
1/2 puodelio	alyvuogių aliejaus
	Salotoms:
	raudonojo kopūsto
	baltojo kopūsto
	morkos
	petražolių
	saulėgražų sėklų
	alyvuogių aliejaus
	citrinos sulčių
žiupsnelis	druskos