

## Jautienos steikas su hollandaise padažu



### Gaminimas

1. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus. Kepkite didkepsnį po 2-3 minutes iš abiejų pusių. Tuomet pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, suvyniokite į foliją ir palikite 5 min. pastovėti.
2. **Padažui:** ant nedidelės ugnies išlydykite sviestą, palikite pastovėti, kad pieno likučiai nusėstų į dugną, o geltoną ištirpusį sviestą supilkite į atskirą indą. Puode užkaiskite vandenį, ant jo statykite stiklinį arba metalinį dubenį (žiūrėkite, kad nesiliestų prie vandens), kuriame sudėti kiaušinių tryniai, actas, vanduo. Pradėkite plakti ir po truputį pilti sviestą. T.y. pradžia po šaukštelį ir kai matysite, kad viskas jungiasi į vienalytę masę, galima pilti ir po didesnį kiekį sviesto. Plakite nuolat, kol padažas gausis baltai gelsvos spalvos ir sutirštės, panašiai, kaip majonezas, bet kiek skystesnis. Tuomet nukelkite dubenį nuo puodo, pagal skonį įpilkite citrinos sulčių, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, suberkite pjaustytus baziliko lapelius. Jeigu norėsis skystesnio padažo, galite įpilti šauktą vandens.
3. Patiekite iškeptą didkepsnį su padažu ir mėgstamu garnyru. Skanaus!



### INGREDIENTAI

220 g.	KITCHEN me švž. sausai brandintos jautienos antrekoto didkepsnis be kaulo RIB EYE
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
70 g.	Sviestas
2 vnt.	Kiaušinio tryniai
1 a.š.	Baltojo vyno actas
1 v.š.	Vanduo
Pagal skonį	Citrinos sultys
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Žiupsnelis	Pjaustyti šviežio baziliko lapeliai



receptą!  
Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už