

Jautienos steikas su keptomis bulvėmis ir kaimišku varškės padažu



Gaminimas

1. Bulves gerai nuvalome ir išverdame pasūdytame vandenyje. Išvirusias bulves apšlakstome aliejumi, pagardiname druska ir pipirais, kepame įkaitintoje 200 laipsnių karščio orkaitėje, kol odėlė apskrus.
2. **Varškės padažui:** svogūno laiškų bei petražolės sumulkiname ir sumaišome su likusiais ingredientais.
3. **Iškepame steikus:** kepsnius gerai nusausiname, aptepame aliejumi bei apibarstome druska ir pipirais. Steiką kepame sausoje, labai gerai įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių po 2-3 minutes.
4. Kai apskrunda steikai, šiek tiek sumažiname ugnį ir į keptuvę įdedame gabalėlį sviesto ir čiobrelio. Kepsnius pavartome, jog abi pusės pasidengtų sviesto padažu.
5. Didkepsnį pabaigiame kepti įkaitintoje orkaitėje iki norimo iškepimo lygio. Iškepus, mėsą uždengiame folija ir paliekame kambario temperatūroje apie 2-3 min. pailsėti.
6. Didkepsnį tiekiamo su bulvėmis, varškės padažu ir pasirinktomis daržovėmis.



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!

INGREDIENTAI

500 g.	Kitchen me jautienos steikas TOP SIRLOIN
3 v.š.	Aliejus
2 v.š.	Sviestas
1 a.š.	Džiovintas čiobrelis
4 vnt.	Bulvės
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
	Varškės padažui:
100 g.	Varškė
1 v.š.	Grietinė
Saujelė	Svogūnų laiškai
Saujelė	Petražolės
pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai