

Jautienos steikas su pipiriniu padažu ir traiškytomis bulvėmis



Gaminimas

Prieš kepat steiką, palaikykite mėsą kambario temperatūroje apie 40 min.

1. Apvirkite bulves su lupena. Dėkite į skardą ir sutraiškyskite bulvių trintuve. Ant kiekvienos bulvės dėkite gabaliuką prieskoninio sviesto. Galite papildomai pabarstyti druska. Bulves apkepkite orkaitėje iš abiejų pusių iki gražiai apskrus. Apskrudus apačiai atsargiai apverskite ant kitos pusės. Kol iškepsite steiką ir paruošite salotas, bulvės bus apskrudusios. Bulvių viršų barstykite šviežiais smulkintais krapais.
2. Nuplaukite ir nusausinkite salotas, pašlakstykite aliejumi, pabarstykite prieskoniais.
3. Padažui ištirpinkite 1 šaukštą sviesto, apkepinkite smulkiai pjaustytą svogūną, sudėkite grūstus pipirus, miltus ir išmaišykite. Supilkite grietinėlę ir kaitinkite iki sutirštės, tuomet supilkite citrinos sultis, pasūdykite. Galite įpilti šaukštą brendžio. Žalieji pipirai yra švelnesnio skonio nei juodieji, -juos galite dėti ir negrūstus arba stambiai grūstus.
4. Mėsą nusausinkite ir patepkite aliejumi. Įkaitinkite storapadę keptuvę su trupučiu aliejaus iki maksimumo, kol pradės rūkti dūmai. Į įkaitintą keptuvę įdėkite jautienos didkepsnius ir nevartydami kepkite 3-4 min. kiekvieną pusę. Bus MEDIUM WELL, vidutiniškai iškepęs. Kepant po 3 min. kiekvieną pusę bus MEDIUM. Kepimo laikas priklauso ir nuo mėsos storio. Tik apkeptą pusę pabarstykite druska ir šviežiais maltais pipirais. Iškeptai mėsa leiskite 10 min. pailsėti uždengus dangčiu.
5. Patiekite su traiškytomis bulvėmis ir salotomis.

Skanaus !!!

Už receptą dėkojame skanu, gražu ir su meile.....Rita.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220	Kitchen me jautienos didkepsnio Black angus
žiupsnelis	šviežiai maltų pipirų mišinio
žiupsnelis	druskos
pagal poreikį	alyvuogių aliejaus
	Pipiriniam padažui :
1 v.š.	sviesto
1 vnt.	svogūnas
1 v.š.	grūstų žaliųjų pipirų
200 ml	12 % grietinėlės
2 v.š.	citrinos sulčių
1 v.š.	miltų
žiupsnelis	druskos
	Garnyrai :
pakuotė	įvairių salotų mišinio
3 vnt.	pomidorai
pagal poreikį	alyvuogių aliejaus su mandarinais
žiupsnelis	prieskonių salotoms
keletos	bulvės
50 g	prieskoninio sviestuko