Jautienos steikas su vyno padažu

Gaminimas

Padažo gaminimas :
1.Su smulkintu svogūnu užvirkite vyną.Verdame kol rūgštis nugaruos ir vynas sutirštės.
2.Pilkite sultinį ,druską,cukrų,pipirus.
3.Toliau pilkite grietinėlę ,dėkite krapus ir pavirkite iki padažas sutirštės.
Garnyro gaminimas :
1.Bulvytes gerai nuplaukite ir apvirkite.Skusti nereikia.
2.Pomidorus pjaukite pusiau ir apibarstykite druska ir pašlakstykite aliejumi.
3.Bulvytes apšlakstykite aliejumi ,išspauskite česnaką,berkite kmynų ,druskos ir viską išmaišykite.
4.Į kepimo skardą dėkite bulvytes ,šalia pomidorus ir pjaustytą svogūną.
5.Indą dėkite į orkaitę ir kepkite iki bulvytės apskrus.
Steikas :
1.Steiką apibarstykite prieskoniais.
2.Stipriai įkaitinkite keptuvę .Galite įpilti šiek tiek aliejaus.Kai pasirodys dūmai dėkite steiką ir kepkite ant visos kaitros.Kepkite 4 min kiekvieną pusę .Mėsos kepant nevartykite ir nesijaudinkite ,kad dūmų bus pilna virtuvė.Atsidarykite langą
Dėkojame Skanu, gražu ir su meile... Rita už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

440 g	Brandintos jautienos didkepsnių Rib Eye
	prieskoniai Rub
	aliejus
Garnyrui:	
	mažų šviežių bulvyčių
	pomidorų
	svogūno
	česnako
	druskos
	šv. krapų
Vyno padažui:	
150 ml	raudonojo vyno
50 ml	riebios grietinėlės
50 ml	mėsos sultinio
1 vnt	nedidelis svogūnas
pagal poreikį	krapai, pipirai, druska, rudojo cukraus

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-steikas-su-vyno-padazu.htm?tpl=pdf