

Keptas Ribeye kepsnys su daržovėmis



Gaminimas

Kepsnius (kepsniai turi būti kambario temperatūros) dėkite į stipriai įkaitintą storadugnę keptuvę. Pabarstykite druska, pipirais. Viena pusę kepkite 2 minutes. Apverskite, vėl pabarstykite druska, pipirais, sudėkite sviestą ir kepkite dar 2 minutes. Kepimo metu palaistykite ištirpusiu sviestu. Jei norite labiau iškepusių kepsnių, pakartokite abiejų pusių kepimą dar po 1-3 minutes. Iškepusius kepsnius padėkite šiltai arba suvyniokite į foliją ir palikite kelioms minutėms pailsėti.

Salotoms sumaišykite kopūstus ir salierus su kanapių aliejumi, citrinos sultimis ir skrudintomis kanapių sėklomis. Pasiskrudinti kanapių sėklas labai lengva. Sudėkite kanapių sėklas į įkaitintą keptuvę ir nuolat maišydami kepinkite kol jos pradės sproginėti ir pasklis malonus kvapas. Sėklas išpilkite į lėkštelę ir palikite atvėsti. Sugrūskite sėklas grūstuve arba sumalkite kavamale.

Padažui svogūną supjaustykite mažais kubeliais ir pakepinkite su sviestu, baigiant kept sudėkite smulkintus ančiuvius. Supilkite jautienos sultinį, brendį. Virkite, kol nugaruos pusę skysčio. Padažą sutrinkite smulkintuvu ir pertrinkite per sietelį. Sudėkite į padažą konservuotus pipirus, užvirkite. Įmaišykite sviestą.



Dėkojame Bulviukose.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 pakuotės (2 x 220 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
Pagal skonį	Druska (kepsniui)
Pagal skonį	Švž. Malti pipirai (kepsniui)
1 v.š.	Sviestas (kepsniui)
1 stiklinė	Plonais šiaudeliais pjaustyta salieros šaknis
1 stiklinė	Plonais šiaudeliais pjaustytas kopūstas
1 v.š.	Smulkintos petražolės
4 v.š.	Kanapių aliejus
0,5	Citrinų sultys
1 v.š.	Skrudintos maltos kanapių sėklės
1 vnt. (mažas)	Svogūnas
3 vnt.	Smulkinta sūdytų ančiuvių filė
Pagal poreikį	Lydytas sviestas (kepimui)
1 stiklinė	Jautienos sultinys
Šlakelis	Brendis
1 a.š.	Konservuoti žalieji pipirai
Pagal skonį	Druska (padažui)
1 a.š.	Sviestas (padažui)