

## Keptas tamahawk didkepsnis



### Gaminimas

Į dubenėlį įpilame vorčesterio padažo, aliejaus. Beriame grūsto pipiro saldžios parikos. Paruoštu marinatu įtriname didkepsnį. Palaikome šiltai, kad kepsnys įsigertų. Ir kepame po 10 min iš abiejų pusių. Patiekiamo su mėgstamomis daržovėmis.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1,150 g	Šaldytas jautienos didkepsnis
2 v.š	vorčesterio padažo
2 v. š	aliejaus
žiupsnelis	grūstas pipiras
žiupsnelis	saldi paprika