

Klasikinis didkepsnis balzaminio acto marinate RIB EYE



Gaminimas

1. Sumaišykite actą, aliejų, garstyčias, čiobrelius smulkintą česnaką ir SANTA MARIA juoduosius pipirus „Tellicherry“ pipirus ir šiuo mišiniu įtrinkite mėsą. Palikite marinuotis maždaug valandai.
2. Kepkite didkepsnį iš kiekvienos pusės po 2-3 min. arba stipriai įkaitintoje keptuvėje, arba ant grotelių.
3. Tikrinkite iškepimo laipsnį arba termometru, arba sujungtų pirštų būdu*. Sūdykite baigdami kepti. Iškepusius didkepsnius atidėkite 5-8 min. Prieš patiekdami dar užberkite SANTA MARIA juodųjų pipirų „Tellicherry“.

VMG foto ir receptas iš knygos "Alfas vienas namuose". Nuoroda į knygą: https://alfoknyga.vmgonline.lt/prisijungimas?redirect_to=/
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos didkepsnių „Rib Eye“
2 šaukštų	balzaminio acto
1 šaukšto	aliejaus
1 šaukštelio	džiovintų čiobrelių
2 skiltelių	česnako
1 šaukšto	garstyčių
žiupsnelis	Druskos, SANTA MARIA juodųjų pipirų „Tellicherry“