

Orkaitėje keptas jautienos steikas su rozmariniais



Gaminimas

Jautienos didkepsnius gerai nusausinkite popieriniu virtuviniu rankšluoščiu. Iš abiejų pusių apibarstykite česnakų, druska ir maltais juodaisiais pipirais. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus, dėkite didkepsnius ir kepkite ant stipresnės nei vidutinės kaitros. Šalia išdėliokite pusiau perpjautas bulves. Kai tik viena pusė didkepsnio apskrus, apverskite ir užberkite smulkintų rozmarinų lapelių. Bulves taip pat apverskite. Galiausiai sudėkite pomidorus ir pabaikite kepkite 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 5-6 min. Išimkite iš orkaitės, ant jautienos kepsnių uždėkite po kelis gabalėlius sviesto ir kai išsilydys, patiekite į stalą. Už receptą dėkojame Oditėlės blogui. Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio
0,5 a.š.	džiovintų česnakų
žiupsnelis	druskos ir maltųjų juodųjų pipirų
3 vnt.	virtų bulvių su lupenomis
9-10 vnt	vyšninių pomidorų
1 šakelės	šviežio rozmarino
kelių gabalėlių	sviesto