

## PIKANTIŠKAS JAUTIENOS DIDKEPSNIS



### Gaminimas

1. Mėsą įtriname druska ir pipirais ir paliekame 10min.
  2. Adžiką sumaišome su sojos padažu ir gausiai aptepame didkepsnį iš visų pusių.
  3. Kepame ant šlakelio aliejaus gerai įkaitintoje grill keptuvėje iš abiejų pusių po kelias minutes. Kepimo pabaigoje aptepame mėsą medumi iš abiejų pusių ir pakepame dar po 1min iš kiekvienos pusės.
  4. Suvyniojame mėsą į foliją ir paliekame 10-15min.
  5. Patiekiame su mėgstamais žalumynais/salotomis/datžovėmis.
- SKANAUS

Už receptą ir nuotraukas dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

200 g	sausai brandinto jautienos mentės didkepsnio (naudojau iš Kitchenme )
1-2 šaukštų	aštrios adžikos
pagal skonį	maltų juodųjų pipirų bei druskos
1-2 šaukštelių	sojos padažo
šiek tiek	skysto medaus
šiek tiek	aliejaus kepimui