

Sultingas steikas su naminiu BBQ padažu



Gaminimas

Grilinę keptuvę patepkite ghee sviestu ir stipriai įkaitinkite. Į kaitrią keptuvę dėkite kepsnį ir apkepkite iš abiejų pusių po 5 minutes. Kepsnį pabarstykite druska ir pipirais, leiskite „pailsėti“ kelias minutes. Patiekite su paruoštu padažu.

Padažo paruošimas:

Česnaką ir svogūną pasmulkinkite ir pakepinkite ghi svieste | pakepusias daržoves sudėkite pomidorų pastą, užpilkite sultiniu, sudėkite likusius ingredientus ir vis pamaišant virkite apie 20 min., kol padažas sutirštės.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos didkepsnio Black angus
50 g	ghi sviesto
žiupsnelis	druskos, pipirų
	Padažui:
300 ml	sultinio
250 ml	pomidorų pastos
1 v.š.	sojos padažo
1 vnt.	didelio svogūno
3 skiltelės	česnako
1 v.š.	ghi sviesto
2 v.š.	kokybiško acto
šiek tiek	rudojo cukraus