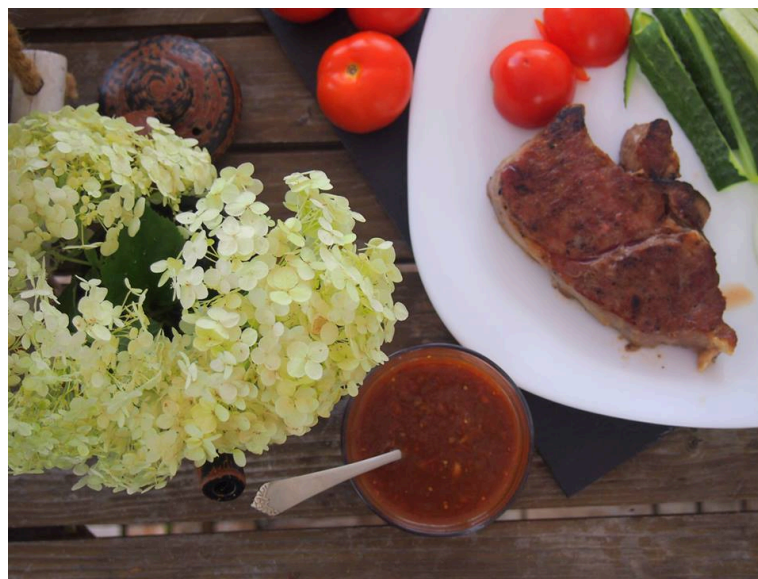


## Sultingasis kepsnis ir naminis BBQ padažas



### Gaminimas

1. Česnako skiltelę smulkiai sutarkuokite, sumaišykite su kitais padažo ingredientais ir virkite ant silpnos ugnies apie 10 min., kol padažas šiek tiek sutirštės. Atidėkite padažą šaltai kelioms valandoms.
2. Steiko gabalėlius vos vos patepkite aliejumi ir pabarstykite pipirais.
3. Keptuvę (geriausia grilinę) maksimaliai įkaitinkite, dėkite kepsnius ir kepkite 4-5 min., vėliau apverskite, pabarstykite druska ir kepkite dar tiek pat laiko. Paspaudus pirštu mėsa turi spyruokliuoti, tai reiškia, kad ji vidutiniškai iškepusi, jei norite, kad būtų iškepusi labiau, pakepkite ilgiau (taip mes padarėme su vaikams skirta porcija).
4. Iškepusiems kepsniams leiskite pastovėti pusę kepto laiko, kad sultys pasiskirstytų po kepsnį. Patiekite su paruoštu padažu ir daržovėmis. Skanaus!



Dėkojame [Lieknos bitės](#) už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me sausai brandintas jautienos didkepsnis RIB EYE
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Šlakelio	Aliejus
	Padažui:
1skiltelė	Česnakas
2 v.š.	Vanduo
1 ir 1/2 v.š.	Ryžių actas
1 ir 1/2 v.š.	Citrinos sultys
1 v.š.	Sojos padažas
1 v.š.	Nerafinuotas rudasis cukrus
1/2 v.š.	Dižono garstyčios