

T-Bone steikas su pipirų padažu ir Padron pipirais



Gaminimas

1. **Sausai brandintą jautienos didkepsnį T-Bone** kepkite ant gerai įkaitinto griliaus. Prieš kepant, šiek tiek apibarstykite Maldon druska, kad išryškėtų mėsos skonis.
2. **Kepimo procesas:**

Kepkite steiką, kol jo vidinė temperatūra pasieks **58 °C** (vidutinis kepimo lygis). Tai užtikrins, kad mėsa išliks sultinga ir minkšta.

1. **Padron pipirai:**

Į įkaitintą keptuvę su aliejumi dedame padron pipirus. Kepame 2min-3min, kol jos "išsipūs". Apibarstome maldon druska pagal skonį.

1. **Pateikimas:**

Supjaustykite steiką norimo dydžio gabaliukais ir gražiai išdėliokite lėkštėje.

2. **Priedai:**

Šalia patiekite pipirų padažą ir kepintus Padron pipirus, kurie suteiks subtilaus skonio mėsai.



INGREDIENTAI

400 g	Jautienos išpjova/nugarinė (T-Bone)
	Maldon druska
	Pipirų padažas
	Padron pipirai

Už gardžią idėją, kuri buvo pateikta Geras skonis renginio metu, dėkojame *Meating Room* restorano virtuvės šefui Genadijui Konopliovui.

Už nuotraukas dėkojame Dariui Gumbrevičiui

Atgal į receptų sąrašą