

## Visoje planetoje geriausias jautienos didkepsnis su T formos kauliuku



### Gaminimas

O kaip kitaip šį kiek keistai atrodantį ir savo forma jausmingą didkepsnį, sklaidžiantį subtilų druskos, pipirų ir vos juntamą citrinos, česnakų bei čiobrelių aromatą, pavadinti, jei visi kiti, gaminti pagal kitus receptus, su juo nesulyginami... o dar tas sultingas minkštumas ir pikantiško brandintos jautienos skonio gelmės. Tačiau neišsigąskite - jį paruošti gana paprasta, tik reikia būti spartiems ir žinoti kelis dalykus. Tai pagrindinis jautienos didkepsnio receptas, tik šiek tiek pamarinavau, sušvelnindama didkepsnio su T formos kauliuku mėsiskumą.



Vieno didkepsnio, patiekto su šiuo sočiu grybų padažu ir ką tik iš orkaitės ištrauktomis bandelėmis, užtenka dviems. Tikras skanumėlis! Ne tik kaulą apgraužėme, bet ir pirštus apsilaižėme. Jei su jumis, kaip kad su manimi, gyvena priklausomybę nuo jautienos didkepsnių turintis žmogus, yra didelė tikimybė, kad jis bus toks dėkingas už šiuos toooobulus pietus, jog jums net indų plauti neteks.

### INGREDIENTAI

1 pakuotė (400 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
1,5 v.š.	Augalinis aliejus
4-6 vnt.	Čiobrelės šakelės
5-6 vnt. (skiltelės)	Česnakai
5 vnt.	Citrinos žievelių juostelės
1 a.š.	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
1 v.š.	Sviestas



1. Nusausinkite mėsą popieriniu rankšluosčiu.



2. 4 česnako skilteles nulupkite ir stambiai supjaustykite.

Ne, tarkuoti, sutrinti ir panašiai itin susmulkinti česnako skiltelių negalima, kadangi mes norime, kad mėšai česnakas suteiktų tik švelnų aromatą. Sumaišykite stambiai susmulkintą česnaką su 2-3 čiobrelės šakelėmis ir citrinos žievelės juostelėmis. Abi kepsnio puses aptepkite pasiruoštu marinatu ir palikite pastovėti kambario temperatūroje apie valandą. Jokiu būdu negrąžinkite didkepsnio atgal į šaldytuvą.



3. Įkaitinkite 1 šaukštą aliejaus ant didelės ugnies, kol pasirodys dūmelis. Tuo metu nuvalykite nuo mėsos čiobrelės šakeles, česnaką, citrinos žievelę, pabarstykite



mėsą iš abiejų pusių druska ir maltais juodaisiais pipirais. 4.  
Atsargiai įdėkite mėsą į keptuvę ir kepkite po 2 minutes iš abiejų pusių (iš viso 4 minutes), pora kartų apverčiant, tada sudėkite sviestą, keletą čiobrelio šakelių, likusias nesmulkintas česnako skilteles ir kepkite dar 2-3 minutes - priklausomai nuo didkepsnio dydžio. Nepamirškite mėsos vis apversti ir palaistyti aromatingais riebalais. Po 5-7 minučių nuo mėsos patekimo į keptuvę, temperatūra didkepsnio centre turėtų būti apie 60-65 C.  
5. Perkelkite didkepsnį ant lentelės ir palikite 10 minučių atvėsti. Jokiu būdu nepulkite pjaustyti iš karto. Už kantrybė tikrai bus atlyginta.  
Dėkojame **MUKATANAS** už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą