

Mėsos sulčių ir raudonojo vyno padažas



Gaminimas

1. Į keptuvę, kurioje kepė kepsniai ir yra likę dašio šakelės bei česnako skiltelės, supilkite vyną ir leiskite 2 minutes ant mažesnės nei vidutinė ugnis nugaruoti, medine mentele nuo keptuvės dugno nugramdydami mėsos likučius.
2. Tada supilkite sultinį ir sojų padažą, išmaišykite, užvirkite kaitinkite dar 2-3 minutes, nedidindami ugnies, kol skysčio sumažės maždaug trečdaliu.
3. Galiausiai supilkite mėsos sultis, susikaupusias po besiilsinčiu didkepsniu.
4. Keptuvę nuimkite nuo ugnies, iš padažo ištraukite dašio šakeles, česnakus ir per pora kartų įmaišykite medų bei sviestą.
5. Padažą perkoškite ir patiekite su pailsėjusiu didkepsniu.

Dėkojame **MUKATANAS** už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

Pagal galimybę	Prikepti mėsos gabaliukai
Šlakelis	Mėsos sultys
2-3 vnt. (skiltelės)	Česnakai
1-2 vnt.	Dašio šakelės
90 ml	Raudonasis pusiau saldus vynas
3 v.š.	Jautienos sultinys (nesūraus)
1 a.š.	Sojų padažas
25 g	Sviestas
1/2 v.š.	Medus