

Jautienos antrekotas

Reikės:

brandinto jautienos antrekoto

druskos ir pipirų

smulkinto rozmarino

alyvuogių aliejaus

dvių česnako skiltelių

Paruošimo laikas: apie 30 min.

1. Paruoškite kepsninę tiesioginiam kepimui, uždekite angis įdegėju, uždėkite ketaus grotelės ir palaukite kol temperatūra pakils iki 200 laipsnių.
 2. Pridarykite viršutinę ir apatinę oro sklendes, kad temperatūra laikytųsi tolygiai.
 3. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus ir apkepkite česnaką.
 4. Mėsą pagardinkite druska, pipirais, rozmarinu ir česnakų, iš visų pusių trumpai paskrudinkite antrekotą.
 5. Kai mėsa įgauna gražią spalvą išorėje, laikas pasirūpinti jos gardumu viduje, todėl uždėkite deflektorių, ir kepkite netiesioginėje kaitroje, su termometru, kol vidinė temperatūra pasieks 50°C.
 6. Kai jautiena baigs kepti, įvyniokite ją į foliją ir palaikykite apie 5–8 min, kad būtų sultingesnė.
- Šalia rekomenduojame patiekti karamelizuotų burokėlių.