



Antrekotas su kaulu -PRIME RIB ROAST-, keptomis daržovėmis bei garstyčių padažu

SUDĖTIS:

- 2-3 kg antrekotas su šonkauliais (Steak Supply mėsinėje, meistras jums paruoš kepimui);
- 1 kg mažų bulvyčių
- 600g burokėlių
- 600g morkų
- 500g šalotų (svogunelių)
- 6 česnako galvutės
- čiobrelių
- Alyvuogių aliejus
- 100g rusiškų garstyčių
- 300ml balto vyno
- 70g sviesto
- druskos ir pipirų



PARUOŠIMAS

→ antrekotą įtriname druska ir pipirais.

→ keptuvę gerai įkaitiname, įpilame alyvuogių aliejaus ir negaišdami laiko antrekotą apskrudiname iš visų pusių, kepdami po 2-3 minutes ant kiekvieno šono. Keptuvės neplauname, išpilame aliejų ir atidedame į šalį, ją naudosime ruošiant padažą.

→ i skardą dedame antrekotą ir burokėlius

→ Kepame 2-3 valandas (atitinkamai svariui), geriausia naudoti termometrą (juos turi dauguma šiuolaikinių orkaitių, arba jei jo nėra tuomet zondinį) temperatūra kurios siekiam viduje turėtų pasiekti 50. Tada viską traukiame lauk, mėsą uždengiame ir paliekame ilsintis, burokėlius, nulupame supjaustome ir dedame į kepimo forma.



→ burokėlius įsukame į foliją, juos kepsime su antrekotu.

→ orkaitę įkaitiname iki 140c.

→ Nuskustame bulves ir supjaustome morkas, nuplauname česnako galvutes, nulupame šalotus.

→ Į tą pačią kepimo formą šalia burokėlių dedame bulves, nuskustas ir supjaustytas morkas, nuplautas česnako galvutes, nuluptus šalotus. Viską užbarstome čiobreliais, gausiai palaistome aliejumi (apie 100ml aliejaus), gausiai apibarstome druska ir pipirais.

→ Orkaitę įkaitiname iki 210c

→ Kepame 210 laipsnių orkaitėje apie 30 min. Arba kol daržovės bus iškepusios.

→ temperatūrą sumažiname iki 180c

→ Ant iškepusių daržovių viršaus dedame pailsintą antrekotą, viską vėl pašauiname 10 minučių į orkaitę, o tuo metu gaminame padažą.

→ keptuvę kurioje kepė mėsa vėl įkaitiname, supilame vyną, maišydami mentele nugrandome visas priskrudusias mėsos sultis. Nugariname pusę vyno tūrio, tada dedame garstyčias ir gariname tol kol sutirštės. Išjungiame viryklę ir dedame šaltą sviestą kubeliais. Su šluotelė įplakame sviestą į padažą. Jei trūksta papildomai gardiname druska ir pipirais, patiekiamo su antrekotu ir daržovėmis.

→ Pjaustome riekelėmis ir patiekiam su padažu

