



ANTIENA SU KEPTOMIS DARŽOVĖMIS IR MELŠVOJO PELĖSIO SŪRIO PADAŽU



Gaminimas

1. Sviestą ištirpiname keptuvėje, beriame cukrų, permaišome ir sudedame šaldytas daržoves (galima ir šviežias, jei turite). Apkepiname apie 3-4min, beriame druską ir pipirus, gerai permaišome ir nuimame nuo ugnies.
2. Ant šiek tiek sviesto apkepiname antienos filė po 2-3min iš abiejų pusių, tada suvyniojame į foliją ir leidžiame 5-10min pagulėti.
3. Grietinėlę supilame į perikaistuvį, suberiame sutrupintą sūrį ir verdame ant nedidelės ugnies, kol sūris išsilydys ir padažas sutirštės.
4. Dedame į gilesnę lėkštę daržoves, viduryje antieną ir apilame padažu.

SKANAUS

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

170 g	marinuotos antienos krūtinėlės filė (naudojau iš Kitchenme)
200 g	šaldytų morkų ir šparaginių pupelių mišinio
1 šaukšto	rudojo cukraus
200 ml	grietinėlės
70 - 100 g	sūrio su melsvuojų pelėsiu
2 šaukštų	sviesto kepimui
pagal skonį	druska/malti juodieji pipirai