



ANTIENA SU KEPTU VARŠKĖS SŪRIU!



Gaminimas

Antieną užtenka išimti iš pakuotės ir apkepti iš abiejų pusių įkaitintoje keptuvėje.

- Kepame sūrį:
1. Kiaušinį suplakti su druska, pipirais ir česnako granulėmis.
 2. Avinžirnių miltus (atskirame dubenyje) sumaišyti su saldžios paprikos milteliais, džiovintais krapais ir petražolėmis.
 3. Sūrį supjaustyti gabalėliais (nedarykite labai plonų gabalėlių, kad sūris nesutrupėtų).
 4. Supjaustyto sūrio gabaliukus pamirkykite kiaušinio plakinyje, o tada apvoliokite miltų mišinyje.
 5. Kepkite keptuvėje ant įkaitinto sviesto.

PATIEKALĄ patiekite su bruknių uogiene.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

500 g	antienos filė
	Garnyrai:
apie 200-250 g	varškės sūrio 22proc. riebumo
3 šaukštų	avinžirnių miltų
1 šaukšto	maltos saldžiosios paprikos miltelių
1 šaukštelio	džiovintų petražolių
1 šaukštelio	džiovintų krapų
1vnt	kiaušinio
1 žiupsnelio	druskos
1 žiupsnelio	maltų juodųjų pipirų
1	gero žiupsnio česnako granulių
šiek tiek	sviesto kepimui