



Antienos filė ant saldžių bulvių blynelio



Gaminimas

Antienos file didkesnį ar pjausnius ([Antienos filė "Žolelių" didkepsnis](#) ar [Antienos filė "Tradiciniai" pjausniai](#)) paruoškite pagal nurodymus ant pakuotės.
Bulvę nulupkite ir sutarkuokite burokine tarka, suberkite krakmolą, druską, pipirus ir gerai išmaišykite. Įkaitinkite keptuvėje aliejų arba sviestą ir dėkite trečdalį bulvių masės, paskleiskite į apvalų blyną ir suplokite. Kepkite, kelias minutes ant vidutinės ugnies, kol gražiai apskrus, apverskite ir dar pora minučių pakepkite. Išimkite ant vienkartinio rankšluosčio, kad sugertų riebalų perteklius. Taip pat iškepkite dar du blynus. Ant blynelio dėkite medalioną ir papuoškite sultenėmis.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Skirmantei Vardauskaitei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos filė didkesnių ar pjausnių
1 vidutinio dydžio	saldi bulvė
2 v.š.	krakmolo
3-4 v.š.	aliejaus arba sviesto
žiupsnelis	Druskos, pipirų