



Antienos filė didkepsnis keptas ant griliaus



Gaminimas

O būtent šitie didkepsniai iš @kitchenme1 yra tobuli, jau iškart marinuoti, telieka tik išsikept
Kepiau kaip visada, pradžioje netiesioginėj kaitroj 140 C su dūmeliu, paskui tiesioginės kaitroj 200 C gražiai apskrudinant odele.
Šį kart patiekta su Mango Salsa ir pievagrybiais, juos pamarinuoju su druska, pipirais bei alyvuogių aliejumi.
Mango salsos receptas jau yra ankstesniam post'e

Salsos gaminimas:

Viską supjaustome kūbeliais ir sumaišome su prieskoniais bei citrinų sultimis.

Skanaus .

Už receptą dėkojame Mindaugas Zyma.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

	Mango salsai reikės:
1	mangas
1	avokadas
5-6	slyviniai pomidoriukai
pusė nedidelio	mėlynojo svogūno
šiek tiek	petražolių (pagal skonį)
	druska ir pipirai
	citrinos sulčių.
350 g	Kitchen me antienos didkepsnio