



## ANTIENOS FILE SU KEPTOMIS KRIAUSĖMIS



### Gaminimas

1. Mėsą apkepame keptuvėje iš abiejų pusių ant vidutinės kaitros iki auksinės spalvos, tada suvyniojame į foliją ir leidžiame 10-15min pailsėti. Vėliau supjaustome griežinėliais.
2. Kriaušes perpjauname pusiau, išimame sėklas, aptepame iš visų pusių mišiniu iš citrinos sulčių, garstyčių ir medaus. Kepame apie 20min iki 180laip įkaitintoje orkaitėje, likus kelioms minutėms iki kepimo pabaigos ant viršaus dedame sūrio gabaliuką. Iškeptas ir dar karštas kriaušes pabarstome smulkintomis pistacijomis.

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



### INGREDIENTAI

|              |                                             |
|--------------|---------------------------------------------|
| 2x170 g      | marinuotos antienos krūtinėlės iš Kitchenme |
| 2            | kriaušių                                    |
| 1 šaukštelio | garstyčių                                   |
| 1 šaukštelio | medaus                                      |
| 1 šaukšto    | citrinos sulčių                             |
| 4            | gabaliukų sūrio bree                        |
| šiek tiek    | pistacijų                                   |