



Antienos krūtinėlės su braškių ir kriaušių salsa



Gaminimas

Jei baidotės ir abejojate, kad nepavyks gerai iškepti antienos krūtinėlės - be reikalo. Čia yra juokų darbas. Keletas paprastų taisyklių: krūtinėlės dedam į šaltą keptuvę, odele į apačią. Kepam iki 10 minučių, ant nedidelės kaitros. Apverčiam ir pakepam dar iki 5 minučių. Odelė bus gražiai paskrudusi ir traški. Užberiam Maldon druskos kristalų. Kad neišbėgtų sultys, iškepusiai mėsai būtina pailsėti prieš pjaustant, bent 10 min. Tai yra kol darysit salsa.

Braškes, kriaušę ir svogūną supjaustote plonais šiaudeliais ar kubeliais su mandolina. Sumaišot su smulkintais kaparėliais, druska, pipirais, actu ir aliejumi. Salsa dedate šalia krutinėlių, nedarykit klaidos kaip aš - odelė permirks ir nebebus traški.

Už receptą dėkojame Tinginiai irgi verda.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me marinuotos antienos su pastarnokais
	Salsai reikės:
6 - 8 didelių	braškių
1/2	tvirtesnės kriaušės
mažo	svogūno
šaukštelio	kaparėlių
šaukšto	alyvuogių aliejaus
šaukštelio	balzaminio Modeno acto
žiupsnelis	druskos pipirų