



Greita. maistinga ir pilna tikrų skonių vakarienė - KITCHEN Me antiena, graikiškos salotos ir tamsi čiabata duonelė



Gaminimas

- Antienos file odą įpjauame keliuose vietose ir dedame kepti į aliejumi įkaitintą keptuvę. Ant vidutinės kaitros kepame 10min., vis apverčiant
- Kol mėsa kepa, ruošiame salotas: agurkus ir pomidorus sumulkiname, alyvuoges perpjauname per pusę, feta sūrį sutriname tarp pirštų, viską šiek tiek apibarstome druska bei pipirais, pašlakstome alyvuogių aliejumi ir gerai išmaišome
- Kai mėsa baigia kepti, leiskime jai pailsėti - per tą laiką paskrudiname čiabata duoną
- Ir viską serviruojame kartu su raudono vyno taure (nebūtina!)

Skanaus!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	Kitchen Me antienos filė su prieskoniais
	Agurkų
	Pomidorų
	Feta sūrio
	Juodųjų alyvuogių
	Alyvuogių aliejaus
	Druskos, pipirų
	Čiabata duonos