



Gurmaniškiems Pietums antienos filė



Gaminimas

1. Naudoju Kitchen me antienos file su prieskoniais. Ją tereikia dėti į orkaitę 50 minučių ir viskas paruošta. Gaunasi begalo minkštutė, skani antienos filė, kuri puikiai dera su saldžių bulvių košę bei karamelizuotais svogūnais su pievagrybiais.
2. Bulves ir morkas supjaustyti ir išvirti, kad būtų visiškai minkštos. Svogūną apkepti su trupučiu aliejaus. Dubenyje rankiniu blenderiu sutrinti išvirtas saldžias bulves, morkas bei svogūną ir įmaišyti druską, pieną ir sviestą. Ant viršaus užberiu krapų.
3. Tuomet supjaustau pievagrybius, svogūnus žiedais ir pakepu su trupučiu alyvuogiu aliejaus. Kai suminkštėja įpilu šaukštą agavų sirupo, truputį druskos ir išmaišius dar truputį apkepu.
4. Antieną supjaustau ir patiekiu su saldžių bulvių košę bei keptais karamelizuotais svogūnais ir pievagrybiais. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Skanumynas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me antienos filė su prieskoniais
	Saldžių bulvių košei reikės :
4	saldžių bulvių
2	morkų
Puse	svogūno
Žiupsnelio	druskos
Puse	stiklinės pieno
Šaukšto	sviesto
	Krapų