



Pietums antienos filė žolelių didkepsnis iš Kitchenme su keptu sūriu ir spanguolių padažu



Gaminimas

1. Iškepame mėsą ant grilio arba keptuvėje.
2. Iškepame sūrį (vadovautis nurodymais ant pakuotės).
3. Gaminame padažą: visus ingredientus sudedame į nedidelį puodą, užkaičiame ant didesnės vidutinės ugnies ir užverdame (vis pamaišome). Kai uogos užverdą, tuomet sumažiname ugnį iki silpnos ir verdame apie 10min, vis pamaišant. Prieš patiekiant padažą atvėsiname.
4. Gražiai patiekiamo ir mėgaujamės skoniais 😊

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	antienos filė žolelių didkepsnio iš Kitchenme
1-2 vnt.	bet kurio sūrio tinkamo kepti orkaitėje ar grilyje
	Padažui:
340 g	spanguolių (gali būti šviežios arba šaldytos, jei naudojate šaldytas jų atitirpinti nereikia)
pusė stiklinės	šviežių apelsinų sulčių
pusė	stiklinės cukraus
1/4 stiklinės	rudojo cukraus
1,5 šaukštelio	apelsino žievelės
1 šaukštelio	vanilės ekstrakto arba vanilinio cukraus
2 žiupsnelių	malto muskato