



Sultinga antiena su slyvomis, vos per kelias minutes



Gaminimas

1. Įsigijus 600 g svorio pakuotę nebereikia nieko pjaustyti, valyti, smulkinti ar gardinti prieskoniais – teliks įkaitinti orkaitę iki 200^o C ir į ją pašauti aliuminio formą su antiena ir slyvomis.
2. Išimkite antiena iš orkaitės. Atidarykite plėvelę, dengusią folijos indą su antiena, mėsą supjaustykite gabaliukais, patiekite su šiltomis kruopomis, padažu (jo lieka labia daug) ir slyvomis. Pagardinkite rozmarinu.
3. Nepamirškite ir šviežių salotų. Aš patiekiau štai tokias: gražgarstes, džiovintų riešutų-uogų mišinį, alyvuogių aliejų, citrinos sultis ir šiek tiek medaus.

Už receptą dėkojame Lieknoms Bitėms.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	„Kitchen Me“ antienos filė su slyvomis
400 g virtos	5 grūdų košės;
pagardinimui	šviežio rozmarino
mėgстамų	žalių salotų
pagal poreikį	džiovintų riešutų-uogų mišinio