

Sultinga antienos filė su vasariškomis salotomis

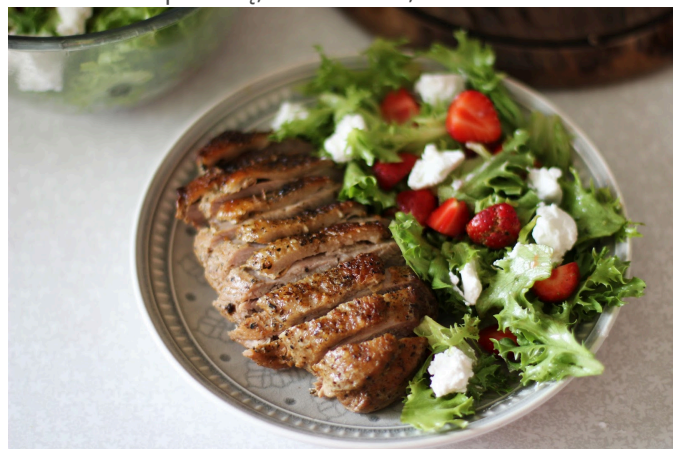


Gaminimas

1. Antieną išimame iš popierinės pakuotės, būtina nenuimti indelio folijos ir jos nepradurti. Įdedame neatidarytą indelį į įkaitintą iki 200 laipsnių orkaitę. Kepame apie 55 min. Taip iškepta antiena gaunasi labai minkšta ir sultinga.



2. Antieną supjaustome. Paruošiame salotas: dedame salotų lapus, braškes supjaustome, mėtus susmulkiname. Paruošiame padažą, išmaišome, tada dedame ožkos sūrį, tiekiame su kepta antienos filė. Skanaus!



Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me antienos filė su prieskoniais
	Salotoms:
Pagal poreikį	Salotų lapai
Pagal poreikį	Braškės
Pagal poreikį	Mėtų lapeliai
Pagal poreikį	Ožkos sūris
	Padažui:
2 v.š.	Tyras alyvuogių aliejus
1/2 vnt.	Laimo sultys
1 - 1/2 a.š.	Agavos ar klevų sirupas
Pagal skoj	Druska ir pipirai