

Tradiciniai antienos pjausniai kepti ant iešmo



Gaminimas

Viskas labai paprasta - tradicinius antienos filė pjausnius suveriamo gyvatėle ir kepame ant įkaitusių žarijų. Antiena pakankamai riebi mėsa, tad po ranka turėkite šlakelį vandens arba turėkite kantrybės vos atsiradus liepsnai nukelti kepamus kepsnius nuo atviros ugnies. Valgyti galima su sezoninėmis daržovėmis - idealiai tinka marinuoti vaisiai - ananasai, abrikosai, obuoliai ar net spanguolių džemas! Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 pakuotė (350 g)	KITCHEN me Marinuoti
Pagal skonį	Sezoninės daržovės
Pagal skonį	Marinuoti vaisiai
Pagal poreikį	Spanuolių džemas