

## Antiena su lapiniais kopūstais, žirneliais ir agrastų padažu



### Gaminimas

1. Antienos kepsnius odele į apačią sudėkite į gerai įkaitintą sausą keptuvę ir kepkite kol gražiai apskrus. Apvertę kepkite dar kelias minutes. Iškepusius kepsnius suvyniokite į foliją ir palikite kelioms minutėms, kad pailsėtų.
2. Į keptuvę, kurioje kepė kepsniai, supilkite vyną, sudėkite agrastus, medų ir virkite, kol liks trečdalis skysčio ir padažas sutirštės.
3. Nuo lapinių kopūstų kotų nuplėšykite lapelius. Keptuvėje pakepinkite su sviestu griežinėliais pjaustytas česnako skilteles, sudėkite lapinius kopūstus, žirnelius, pasmulkintus balandūnių lapus ir lengvai apkepkite, kad lapai tik apvystų, o žirneliais sušiltų. Pagardinkite druska, pipirais.
4. Patiekite kepsnius su daržovėmis ir padažu. Papuoškite svieste keptu balandūnės lapu ir prieskoninių žolelių žiedeliais. Balandūnių lapus papuošimui galite išsikepti toje pačioje keptuvėje, kurioje kepsite česnakus ir lapus garnyriui. Skanaus!



Dėkojame [bulviukose.lt](http://bulviukose.lt) už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Tradiciniai pjausniai
Pagal poreikį	Lydytas sviestas (kepimui)
2 skiltelės	Česnakas
5 lapų	Lapiniai kopūstai
1/2 stiklinės	Lukštenti žirneliai
Saujelė	Balandūnių lapai
	Padažui:
10 vnt.	Agrastai
1/2 stiklinės	Raudonas sausas vynas
2 a.š.	Medus