

Antienos didkepsnis su bulvių piure, keptais svogūnais ir grybais



Gaminimas

1. Išimkite antienos filė didkepsnį iš pakuotės ir padėkite odele žemyn, gerai įkaitintoje keptuvėje. Kepkite apie 3 minutes, kol oda taps aukso spalvos, tada apverskite ir kepkite kitą pusę, taip pat 3 minutes, arba iki norimi kepimo lygio.
2. Valytas bulves išvirkite pasūdytame vandenyje.
3. Česnaką sutarkuokite, petražoles sukapokite ir sudėkite į pieną su sviestu, šildykite tol, kol sviestas ištirps.
4. Bulves sutrinkite iki vientisos masės, supilkite pieną su lydytu sviestu ir išpurenkite, pagardinkite druska.
5. Keptuvėje su sviestu apkepinkite marinuotus svogūnus ir kelmučius, supilkite vištienos sultinį, užvirus pagardinkite druska, pipirais, sudėkite kapotas petražoles.
6. Į lėkštę sudėkite bulvių piurė, keptą antieną, užpilkite svogūnų ir grybų troškiniu su sultiniu.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

300 g	KITCHEN me Antienos filė didkepsnis Arizona marinate
2 vnt.	bulvės
100 ml	pienas
80 g	sviestas
	druska
	aliejus (kepimui)
60 g	marinuoti svogūnai
60 g	marinuoti kelmučiai
100 ml	vištienos sultinys
2 skiltelės	česnakas
20 g	petražolės