Antienos didkepsnis su pastarnokais ir uogomis

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. Valytus burokėlius supjaustykite skiltelėmis, marinuokite druska, pipirais, alyvuogių aliejumi, balzamiko actu, žolelėmis ir kepkite 160 °C apie 40–60 min., kol burokėliai suminkštės.
3. Valytus pastarnokus supjaustykite ilgomis plonomis juostelėmis (patogiausia naudoti daržovių skustuką).
4. Puode su įkaitintu aliejumi iki 160 °C kepkite pastarnokų juosteles nuolat maišant, kol apskrus, iškepus nusausinkite ir įberkite druskos.
5. Uogas gardinkite druska, pipirais, alyvuogių aliejumi.
6. Sudėjus keptus burokėlius, pastarnokus ir antieną, pašlakstykite likusiu aliejumi iš skardelės, kur kepė burokėliai, suberkite gardintas uogas.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

300 g	KITCHEN me Antienos filė didkepsnis juodųjų česnakų marinate
1	vidutinis burokėlis
1	pastarnokas
20 ml	balzamiko actas
30 g	čiobreliai, rozmarinas
1	svogūnas
	aliejus (kepimui)
2 skiltelės	česnakas
20 ml	alyvuogių aliejus
sauja	šviežios uogos
	druska, pipirai

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/antienos-didkepsnis-su-pastarnokais-ir-uogomis.htm?tpl=pdf