

## ANTIENOS FILĖ DIDKEPSNIAI su meile IŠKEPTI KAMADO BONO



### Gaminimas

1. Antienos didkepsniams daryti nieko nereikėjo - tiesiog iškepėme KAMADO BONO kepsninėje.
  2. Kukurūzų burbuoles ir cukiniją išmirkėme alyvuogių aliejaus, žolelių ir traiškyto česnako padaže ir taip pat kepėme KAMADO BONO.
  3. Pomidorus ir feta sūrį kepėme be papildomų priedų - pačius paskutinius, nes iškepa greitai.
  4. Pašildėme poliarines duoneles.
  5. Patiekėme kartu su šviežių agurkų salotomis - tarkuotas agurkas su druska.
- SKANAUS!  
Už receptą ir nuotraukas dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|         |  |
|---------|--|
| 320 g   | antienos filė didkepsniai iš KITCHENme |
| keletos | pomidorai ant šakelių                  |
|         | cukinija                               |
|         | kukurūzų burbuolės                     |
|         | poliarinės duonelės                    |
|         | feta sūris skirtas grilinimui          |
|         | šviežių agurkų salotos                 |