

Antienos filė medalionai su spagetti moliūgo padaže



Gaminimas

1. Antienos filė medalionai jau yra paruošti kepimui, todėl čia kažko ruošti visai nereikės, tiesiog įdėkite kepti su visa pakuote į 180 laipsnių įkaitintą orkaitę, kepkite 20-30 min.
2. Kol medalionai keps, pasiruoškite makaronus su padažu. Makaronus išvirkite pagal instrukcijas.
3. Įpilkite į įkaitintą keptuvę aliejaus, berkite kubeliais pjaustytą svogūną, pakepinkite kelias minutes, tada dėkite smulkintą česnaką ir pakepinkite dar minutelę.
4. Įdėkite pomidorų tyrę, krakmolą ir viską išmaišius, pakepinkite apie 2 min.
5. Pilkite grietinėlę, prieskonius, moliūgo tyrę, citrinos sultis ir viską gerai išmaišykite.
6. Nuolat maišant, kepkite apie 5 min ant silpnos ugnies. Padažą pilkite į kokteilinę, įpilkite vandens nuo makaronų ir viską suplakite. Jei neturite kokteilinės, tai galima padaryti blenderio pagalba.
7. Tada pilkite padažą atgal į keptuvę, berkite špinatus, patroškinkite, kol špinatai suminkštės.
8. Dėkite išvirtus makaronus į padažą ir patroškinkite kelias min. Dėkite makaronus su padažu į lėkštes, ant viršaus uždėkite po gardų antienos medalioną. Skanaus!



INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė medalionai burgundiškame marinatė
200 g.	Makaronai
1/2 puodelio	Moliūgų tyrė
200 ml.	Grietinė (13 proc.)
1 vnt.	Svogūnas
1/2 vnt.	Citrinos sultys
2 v.š.	Pomidorų tyrė
3 a.š.	Krakmolai
Pagal poreikį	Aliejus
3 skiltelės	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal skonį	Muskato riešutas
Sauja	Špinatai



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!