Antienos filė su karamelizuotomis pistacijomis

Gaminimas

1. Pagal pateiktą instrukciją apkepame antienos filė ant keptuvės;
2. Ant tos pačios keptuvės išėmus antieną išlydome cukrų ir dedame susmulkintas pistacijas;
3. Kai kiekviena pistacija pasidengia cukrumi, dedame gautą griliažą ant antienos gabaliukų;
4. Atskirai pakepiname kubeliais supjaustytą saliero šaknį bei morkas.

Už receptą dėkojame Gaminame ir mėgaujamės.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

350 g	Antienos filė „Žolelių“ didkepsnis
100 g	pistacijų
2 v.š.	rudojo cukraus
pagal poreikį	Salierų šaknis
Pagal poreikį	morkų, porų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/antienos-file-su-karamelizuotomis-pistacijomis.htm?tpl=pdf