

## Antienos filė su moliūgų piure



### Gaminimas

1. Pradėkim nuo moliūgų piure. Į puodą dedame sviesto (sviestedui galima leisti truputį paskrusti, tada gaminama piure įgaus lengvą riešutų skonį), išlydome, dedame supjaustytą moliūgą ir apkepiname. Moliūgui suminkštėjus pilame pieną ir verdame kol užvirs. Beriamo druskos, pipirų. Trintuvo pagalba sutriname moliūgų piure.
2. Imame keptuvę, į ją dedame antienos filė kepsnius su prieskoniais, prieš tai lengvai įpjovę odele. Dedame ant ugnies ir kepame kol antienos odele gražiai apskrunda ir įgauna gintarinę spalvą. **Keptuvė turi būti šalta ir be jokio aliejaus.** Antiena pati pakankamai „paleis“ riebalų.
3. Tuo tarpu įkaitiname orkaitę iki 160 laipsnių karščio. Apskrudusią antienos filė su keptuve, jeigu tai galima arba perdėję į kepimo skardą šauname į orkaitę dar 10min pakepti.
4. Baigiant kepti antienai šalia įdedame pjaustytą raudoną svogūną ir vynuoges.
5. Į lėkštę dedame moliūgų piure, perpjautą antienos filė, keptą svogūną ir vynuoges. Papuošiamo saliero lapais ir dumplinio uogomis.
6. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

500 g	Kitchen me antienos filė su prieskoniais
500 g	moliūgo
100 ml	grietinėš
50 g	sviesto
žiupsnelis	Druskos, pipirų
Keletos	vynuogių
Nedidelio	raudonojo svogūno
Papuošimui	saliero lapų, dumplinio uogų