

Antienos krūtinėlė su fetos sūriu



Gaminimas

1. Antienos krūtinėlę kepti tame pačiame indelyje, kuriame nusipirkote. NENUPLĖŠTI pakuotės viršaus. Kepkite orkaitėje apie 40 minučių.
2. Ši mėsa jau pamarinuota, skani ir sultinga.
3. Kol antienos filė kepa, pasiruoškite laumžirgio kūnelį.
4. Gabaliukais supjaustykite fetos sūrį, iš alyvuogių padarykite akytes, o iškepus mėsai, palaukite kol šiek tiek pravės, tuomet supjaustykite griežinėliais.
5. Iš mėsos griežinėlių suformuokite sparnelius.
6. Toks laumžirgis papuoš kiekvienos šeimininkės stalą. Prie šio užkandžio, galite pateikti šviežių daržovių salotų, skrudintos duonos gabaliukus ir taurę sodraus raudono vyno.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 pakuotė (600 g)	KITCHEN me Antienos filė su prieskoniais
Pagal poreikį	Fetos sūris
Pagal poreikį	Juodos alyvuogės
Pagal poreikį	Žolelės
Pagal poreikį	Granatų sėklos