

Salotos a la Cezaris su antienos file didkepsniu



Gaminimas

Įkaitinkite storapadę griliaus keptuvę. Galite įpilti truputį aliejaus. Dėkite antienos filė odele žemyn ir kepkite po 5 min kiekvieną pusę. Sudėkite kepsnius į dubenį, uždenkite ir palaikykite apie 10 min. Palikite atvėsti.

Gaminame padažą : kiaušinis palaikomas 1 min verdančiame vandenyje. Atskirtą kiaušinio trynį, trintą česnaką ir visus kitus išvardintus ingredientus, be aliejaus ,dėkite į plakimo indą. Pradėkite plakti ir po truputį pilkite alyvuogių aliejų.Gausite tirštą padažą. Dėkite tarkuotą Parmezaną. Būtinai ragaukite ir skaninkite druska,pipirais. Nuostabus padažas.Jeigu nemėgstate ančiuvų ,vietoje jų įdėkite druskos. Į lėkštes dėliokite salotas, per pusę pjautus putpelių kiaušinius,skrebučius,Parmezano drožles. Per vidurį sudėkite supjaustytą antieną.Padažą galite patiekti atskirai arba užpiltą ant salotų.

Skanių ir malonių akimirų Jūsų virtuvėje !!!

Dėkojame [Skanu, gražu ir su meile... Rita](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

350 g.	antienos file žolelių didkepsnio
2 gūžių	Romaine salotų
saujos	baltos duonos skrebučių
pagal poreikį	Parmezano sūrio
6 vnt	virti putpelių kiaušiniai
	Padažui :
1 vnt.	šviežio kiaušinio trynys
1 v.š.	Vorčesterio padažo
5 v.š	alyvuogių aliejus
1 skilt.	česnako
2 vnt.	ančiuvų aliejuje (nebūtinai)
2 v.š.	citrinos sulčių
1 v.š.	garstyčių
pagal poreikį	šviežiai tarkuoto Parmezano
žiupsnelis	pipirų, rudojo cukraus