

Pita su grilyje kepta antienos krūtinėlė



Gaminimas

Pirmiausia paruošiame krūtinėlę: nuplauname ir nusausiname popieriniu rankšluosčiu, tuomet įpjauname odelę įstrižai keletą kartų ir įmasažuojame pasirinktais prieskoniais. Jeigu renkamės variantą be prieskonių, tokiu atveju tik įpjauname odelę. Kepame antienos krūtinėlę kepsninėje nuolat vartant iš abiejų pusių apie 20 minučių. Kepimo laikas priklauso nuo jūsų norimo rezultato - pilnai iškeptos mėsytės ar vidutiniškai. Mano variantas tinka pilnai iškeptai. Tuo pat metu keletą minučių pašildome ir pitos duoneles. Iškeptą krūtinėlę supjaustome norimais gabalėliais ar juostelėmis ir tik tuomet padruskiname ir papipiriname. Šiltą pitos duonėlę supjauname ir patepame naminiu česnakinio padažu. Į vidų galime dėti viską ką mėgstame, šiuo atveju: rucolą, alyvuoges, pomidorai, agurkai ir žinoma mūsų iškeptą antieną. Pagaliau mūsų vakarienė paruošta - SKANAUS!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Olive and brie

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos krūtinėlės su oda
žiuksnelis	Druskos ir pipirų
	Pitos
pagal poreikį	Rucolos
keletos	Pomidoriukų
2 vnt.	Agurkų
pagal poreikį	Alyvuogių
	Naminio česnakinio padažo:
	natūralus jogurtas
	majonezas
skiltelė	česnako
šiek tiek	citrinos sulčių
šiek tiek	žolelių