

## Antiena su šviežiomis bulvytėmis



### Gaminimas

#### 1. ANTIENA

Truputį paprieskoniukite su druska ir pipirais. Anties krūtinėlių odele įpjaukite kryželiu. Sudėkite į keptuvę odele į apačią, užkaiskite. Kepkite kol odelės taps traškios, tada apverskite kita puse ir kepkite dar apie 3-4 min.

#### 2. ŠVIEŽIOS BULVYTĖS

Švelniai apvirkite ir pagruzdinkite orkaitėje su antienos taukais ir persiladu.

#### 3. KARMELIZUOTOS KRIAUŠĖS

Kriaušes nulupti ir supjaustyti. Didelį šaukštą sviesto ištirpinti ant keptuvės dėti šaukštą cukraus ir pakaitinti kol cukrus išsilydys. Sudėti kriaušes ir pakepti kol suminkštės ir karamelizuosis.

#### 4. SPANGUOLIŲ UOGIENĖ

Paruoštą antieną gardinkite spanguolių uogiene.

Už receptą dėkojame sveiki atradimai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
pagal poreikį	šviežios bulvyčių
	Karamelizuotos kriaušės
	Spanguolių uogienės