

Antienos pjausniai su kukurūzų tortilija



Gaminimas

Nuplautą anties krūtinėlę nusausinkite ir tą pusę, kurioje nėra odos aptepkite alyvuogių aliejumi. Užberkite prieskonius iš abiejų pusių ir uždenę maistine plėvele palikite 2 val. kambario temperatūroje. Ant vidutinės kaitros įkaitinkite keptuvę. Anties krūtinėlės odą įpjaukite įstrižai arba rombais. Kepkite lygiai 6 min., apverskite ir vėl kepkite 5 min. Iškeptą antieną dėkite į kukurūzų tortilijas patiekite su mėgstamomis daržovėmis ir padažu. Puikiai tinkantis padažas prie antienos bruknių džemas. Padažui gali būti naudojama uogienė arba šaldytos/šviežios uogos su truputėliu cukraus.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Šviežia antienos filė su oda
truputį	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	pipirų mišinio (prieskonių steikui) ir rozmarino arba prieskonių paukštienai
žiupsnelis	druskos
keletos	kukurūzų tortilijos
keli vnt.	agurkų
keli vnt.	pomidorukų