

Antienos „velingtonas“



Gaminimas

1. Pirmiausia pasiruošiamo pievagrybius. Pievagrybius kuo smulkiau supjaustome ir apkepiname keptuvėje su aliejumi. Beriame druskos ir pipirų. Iškepusius pievagrybius padedame atvėsti.
2. Imame sausą keptuvę. Dedame ant ugnies. Nuo **antienos filė** pašaliname odą ir ją dedame į keptuvę. Odelė paleis taukus, tuomet sudedame pačius filiukus. Apkepiname iš abiejų pusių, bet neperkepame. Paskaniname druska ir pipirais. Apkepusią mėsą padedame į šalį.
3. Imame maistinę plėvelę, ant jos išklajame parmos kumpio, dedame kepinčius pievagrybius, tada apkeptą antienos filė. Viską suvyniojame.
4. Iškočiojame sluoksniuotą bemielių tešlą, ant jos dedame į parmos kumpį susuktus pievagrybius ir antienos filė. Suformuojame pailgą „pyragą“. Jį aptepame plaktu kiaušiniu ir pabarstome druska. Kepame 180 karščio orkaitėje apie 30 min. Pjaustome ir patiekiamo. Skanaus!

P.S. Iš tokio kiekio produktų darau du nedidelius „velingtonus“.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x500 g	Lapino puota antienos filė
500 g	sluoksniuotos bemielių tešlos
500 g	pievagrybių
100 g	parmos kumpio
1	kiaušinio
žiupsnelis	Druskos, pipirų
kepimui	aliejaus