

Griliuje rūkyta antienos filė



Gaminimas

Antienos filė gabaliukus apibarstome druska ir pipirais ir dedame į 100 laipsnių įkaitintą, uždarą grilių. Rūkome apie 45-50 minučių. Likus maždaug 12 minučių ir šiek tiek pakilus griliaus temperatūrai, dedame griežinėliais supjaustytas, daržovių prieskoniais bei alyvuogių aliejumi išteptas daržoves.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
0,5	baklažano
0,5	cukinijos
1	burbuolės kukurūzo
šiek tiek	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	Druskos, pipirų ir daržovių prieskonių