

## Kepta antienos file su pakepinta mini cukinija ir apelsinų padažu



### Gaminimas

1. Antienos file nuvalykite, įtrinkite druska ir pipirais, o odelę įpjaukite iki mėsos.
2. Apkepinkite antienos filė įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių, o pabaikite kepti orkaitėje - 180 C 8 min.
3. Mini cukiniją apkepinkite su druska ir pipirais.
4. Iškeptą antienos file perpjaukite pusiau, patiekalą pagardinkite paruoštu apelsinų padažu ir papuoškite burokėlių ir žirnių daigais. Skanaus!

Dėkojame virtuvės šefui Jevgenij Volkov už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

180 g.	Lapino puota švž. ančiukų filė su oda
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal poreikį	Mini cukinija
Pagal poreikį	Burokėlių daigai ir lapeliai
Pagal poreikį	Žirnių daigai
Pagal skonį	Apelsinų padažas
Pagal poreikį	Dumplainio uogos