

Minkštutėlė kepta antiena su kopūstais



Gaminimas

1. Antienos filė vos pabarstykite druska, pipirais ir palikite kelioms valandoms.
2. Suprieskoniuotą mėsą dėkite ant kepimo skardos, jos viršų uždenkite kopūstų kalneliu.
3. Kepkite 180 iki laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 40 minučių.
4. Patiekite su orkaitėje keptomis morkomis ir burokėliais.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	antienos file
300 g.	raugintų kopūstų
žiupsnelis	druskos, pipirų