

Orkaitėje kepta traški antiena



Gaminimas

Nedideliais gabaliukais supjaustyti antieną, ją įtrinti prieskoniais ir palikti šiek tiek pastovėti. Tuo tarpu susmulkinti apie tris saujas dribsnių. Galima naudoti maisto smulkintuvą arba tiesiog kočėlą. Atkreipkite dėmesį, kad dribsniai turi būti nesaldinti. Mėsos gabaliukus mirkyti į miltus, tada į kiaušinio plakinį ir į dribsnius. Viską dėti ant kepimo skardos ir kepti 200 laipsnių orkaitėje apie 20 minučių arba kol gabaliukai pasidarys auksinės spalvos. Tinka prie visko, bet mūsų pasiūlymas - patiekti su ryžiais, mėgstamu padažu ir gaiviomis salotomis.

Už receptą dėkojame Penki produktai
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
2	Kiaušinio
	Kukurūzų dribsnių
	Miltų
pagal skonį	Prieskoniams - druskos, čili pipirų, česnako granulių