

Sūdyta antienos filė



Gaminimas

1. **LAPINO PUOTA šviežią antienos filė** užberkite druska ir laikykite šaldytuve parą laiko.
2. Po paros servetėle nuvalykite druską, apšlakstykite obuolių sidro actu ir užberkite stambiai grūstų pipirų.
3. Antieną su pipirais suvyniokite į marlę, suriškite maistiniu siūlu ir pakabinkite šaldytuve dviems savaitėms.
4. Patiekiant pjaustykite plonais griežinėliais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

550 g	LAPINO PUOTA šviežios antienos filė
1 kg	druskos
2 šaukštų	obuolių sidro acto
2 šaukštų	juodųjų pipirų
2 šaukštų	žaliųjų pipirų