

Žąsienos filė "piršteliai" su keptomis bulvėmis ir marinuotais pievagrybiais



Gaminimas

Šaltuoju metų periodu norisi ko nors šilto, sotaus, gal net riebesnio, tad siūlome Jums žąsienos filė pirštelius :)

1. Gal būt gali pasirodyti, jog mažai dviems žmonės žąsienos filiukės, bet tikrai užteks ir dar liks. Iš vakaro pasiruoškite žąsienos file, nulupkite odelę, ją smulkiai supjaustykite ir išlydikite keptuvėje, žąsienos taikus panaudosite bulvių kepimui.
2. Pačią antienos file įtrinkite marinatui skirtais prieskoniais ir palikite šaldytuve per naktį pastovėti, kad prieskoniai įsigertų.
3. O kitą dieną pasiruoškite bulves - jas nulupkite ir supjaustykite griežinėliais, dėkite į įkaitintą keptuvę su žąsienos taikais užberkite šiek tiek druskos ir maltų pipirų.
4. Kol bulvės kepa išimkite mėsą iš šaldytuvo ir supjaustykite pailgais gabaliukais ~2-3 cm storio. Kai bulvės iškeps, dėkite į tą pačią keptuvę žąsienos filė gabaliukus ir apkepkite iš visų pusių.
5. Kol žąsienos filiukė kepa, į lėkštę sudėkime keptas bulves, pasipjaustykime marinuotų grybų (ypač rudenį jų gausu mūsų miškuose) ir sudėkime žąsienos filė "pirštelius". Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

550 g.	Lapino puota švž. žąsienos filė su oda
3 vnt.	Bulvės (didelės)
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai
Pagal skonį	Marinuotų pievagrybių
Šlakelis	Actas
Šlakelis	Vorčesterio padažas
3 skiltelės	Česnakas
Žiupsnelis	Čiobreliai