

Antiena su slyvomis ir prieskoningomis keptomis daržovėmis



Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 180° C temperatūros ir pašaukite antieną su visu indeliu 60-čiai minučių.
2. Paruoškite skardą daržovėms – išklorkite ją kepimo popieriumi.
3. Daržoves nulupkite, stambiai supjaustykite. Sudėliokite skardoje, pašlakstykite aliejumi ir citrinos sultimis, pabarstykite cukrumi, druska, žolelėmis.
4. Viską išmaišykite ir kepkite apie 30 min.
5. Mėgaukitės skoniais!

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g	„KITCHEN me“ antienos filė su slyvomis
5-6 vnt.	Morkos
1 vnt.	Vidutinio dydžio pastarnokas
1/2 vnt.	Nedidelio saliero šaknis
5-6 vnt	Valgomieji svogūnėliai
4-5 vnt. maži	Burokėliai
1-2 v.š.	Aliejus
žiupsnelis	Druska
1 v.š.	Rudasis cukrus
1/2 vnt.	Citrinos sultys
1 a.š.	Džiovintas raudonėlis
1 a.š.	Džiovintas bazilikas
1/2 a.š.	Malta kalendra