

## Antiena su žalia bulvių koše



### Gaminimas

Sviestą nsutrinam blenderiu.

Bulves išverdam, nusunkiam. Dedam 3- 4 šaukštus žalio sviesto, sugrūdame.

Kambario temperatūros antieną apkemam ant odelės pusės 10 minučių, apverčiam ir kepam dar 5 minutes. Prieš pabaigą ant kiekvienos krūtinėlės uždėdam po šaukštą žalio sviesto, leidžiam jam iš tirpti kol baigs kepti krūtinėlės.

Prieš patiekiant leidžiam krūtinėlėms pailsėti 10 minučių, tik tada pjaustom.

Už receptą dėkojame Tinginiai ir verda.

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2x350 g	Kitchen me marinotos antienos su burokėliais
2 vnt.	bulvės
2 pakeliai	minkšto sviesto
du pundeliai	meškinio česnako
2 skiltelės	česnako
sauja	petražolių