

ANTIENOS FILĖ DIDKEPSNIAI su meile IŠKEPTI KAMADO BONO



Gaminimas

1. Antienos didkepsniams daryti nieko nereikėjo - tiesiog iškepėme KAMADO BONO kepsninėje.
 2. Kukurūzų burbuoles ir cukiniją išmirkėme alyvuogių aliejaus, žolelių ir traiškyto česnako padaže ir taip pat kepėme KAMADO BONO.
 3. Pomidorus ir feta sūrį kepėme be papildomų priedų - pačius paskutinius, nes iškepa greitai.
 4. Pašildėme poliarines duoneles.
 5. Patiekėme kartu su šviežių agurkų salotomis - tarkuotas agurkas su druska.
- SKANAUS!
Už receptą ir nuotraukas dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

320 g	antienos filė didkepsniai iš KITCHENme
keletos	pomidorai ant šakelių
	cukinija
	kukurūzų burbuolės
	poliarinės duonelės
	feta sūris skirtas grilinimui
	šviežių agurkų salotos