

## Antienos filė didkepsnis su avietinių obuolių skiltelėmis



### Gaminimas

1. Vidutinio karštumo keptuvėje ištirpinti sviestą, dėti skiltelėmis pjaustytus obuolius ir kepti apie 3 min , kol obuoliai apkeps iš visų pusių. Apverskite skilteles ir kepkite dar 2 min. Užpilkite citrinos sultis ir nukelkite nuo kaitros. Avietiniai obuoliai yra labai saldūs , tad cukraus neprireiks.
2. Pagal instrukciją ant pakuotės iškepkite antienos filė.
3. Iškeptą ir supjaustytą antieną tiekite kartu su obuolių skiltelėmis. Prieš tiekiant obuolius ir mėsą sulaistykite kepimo metu susidariusiomis sultimis. Patiekalas skanus karštas, o atvėšęs bus puikus užkandis. Prie šio patiekalo papildomo garnyro nereikia. Jeigu jums yra poreikis , galite valgyti su keptomis bulvėmis arba juoda duona.

Skanaus !!!

Už receptą dėkojame Skanu, gražu ir su meile Rita!

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos žolelių didkepsnis
3 vnt.	avietiniai obuoliai
2 v.š.	citrinos sulčių
2 v.š.	sviesto