

Antienos filė medalionai burgundiškame marinate su kopūstų salotomis



Gaminimas

1. Nuo pakuotės nuimkite kartotinę įmautę ir nepradarę likusios pakuotės dėkite į 180 laipsnių įkaitintą orkaitę ir kepkite 30 min.
2. Salotoms: plonais griežinėliais supjaustykite kopūstą, svogūną - pusžiedžiais, sutarkuokite morką ir obuolį, sudėkite garstyčias, majonezą, suberkite petražoles, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską gerai išmaišykite.
3. Iškeptą antieną patiekite su salotomis. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!

INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė medalionai burgundiškame marinate (ant medinių iešmelių)
	Salotoms:
1/2 vnt.	Baltasis kopūstas (nedidelis)
1 vnt.	Mėlynasis svogūnas (nedidelis)
1 vnt.	Morka
1 vnt.	Obuolys
1-2 a.š.	Dižono garstyčios
2 v.š.	Majonezas
Saujelė	Pjaustytos šviežios petražolės
Pagal skonį	Druska ir pipirai