

## Antienos filė pjausniai su spageti makaronais



### Gaminimas

1. Spageti makaronus virkite pasūdytame vandenyje.
2. Keptuvėje įkaitinkite šiek tiek aliejaus, sudėkite smulkiai pjaustytą ančiuvio file ir pakepkite, kol file pradės tirti. Tuomet dėkite smulkiais kubeliais pjaustytą svogūną ir kepkite, kol jis suminkštės. Suberkite smulkiai supjaustytas česnako skilteles ir kai tik česnakas paskleis savo aromata, berkite kubeliais pjaustytą pomidorą, supilkite balzamiko actą, pagal skonį įberkite čili paprikų, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir viską troškinti tol, kol pomidoras išsileis ir gausis padažas. Tada dėkite išvirtus makaronus, įpildami šiek tiek makaronų nuoviro bei gerai išmaišykite.
3. Antienos file pjausnius apkepkite gerai įkaitintoje keptuvėje su trupučiu aliejaus iš abiejų pusių, kol gražiai apskrus. Perdėkite į lėkštę, uždenkite folija ir palikite šiltai pastovėti apie 5 min.
4. Viską serviruokite lėkštėje. Skanaus!



Dėkojame [Oditėlėsblogas.lt](http://Oditėlėsblogas.lt) už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Žolelių pjausniai
100 g.	Spageti makaronai
1 vnt.	Svogūnas
2 skiltelės	Česnakas
1 vnt.	Ančiuvio filė
1 vnt.	Pomidoras
1 ir 1/2 v.š.	Balzamiko actas
Žiupsnelis	Grūstos čili paprikos
Pagal skonį	Druska ir pipirai