

## Antienos filė rytietiškai



### Gaminimas

Kepimui paruoštą "Kitchen me" antienos filė su slyvomis kepame pagal instrukciją ant pakuotės, t.y. 60 minučių 180 laipsnių orkaitėje. Tuo metu pasiruošiame padažą: soją pakaitiname su medumi, įdedame nuluptus, griežinėliais supjaustytus ir cinamone apvoliotus obuolius. Kaitiname, kol obuoliai suminkštėja. Atskirai apkepiname anakardžių riešutus. Iškepusių antieną su slyvomis guldome į sojos ir medaus padažą, apibarstome anakardžių riešutais bei smulkintais svogūnų laiškais.

Už receptą dėkojame [Monika Oliv.](#)  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me antienos file su slyvomis
1	obuolio
saujelė	anakardžių riešutų
3-4 stiebelių	laiškinių svogūnų
70 ml	sojos padažo
2 v.š.	medaus
žiupsnelis	cinamono