

Antienos filė su bulvių skiltelėmis



Gaminimas

- Bulves nuskuskite, gerai nuplaukite ir kuo geriau nusausinkite.
- Bulves supjaustykite skiltelėmis.
- Dubenyje sumaišykite bulves su alyvuogių aliejumi ir apibarstykite prieskoniais ir žolelėmis.
- Viską gerai išmaišykite.
- Paruoštas bulves išdėliokite ant kepimo popierumi išklotos skardos taip, kad jos kuo mažiau liestųsi viena prie kitos, o viduryje palikite šiek tiek vietos antienai.
- Orkaitę įkaitinkite iki 190 °C temperatūros.
- Kepkite įkaitintoje orkaitėje apie 40-45 minutes, kol bulvės gražiai apskrus ir bus visiškai iškepusios – traškios išorėje, o viduje – minkštos.
- Kol bulvės kepa, antienos filė didkepsnį ištraukite iš pakuotės.
- Po 20 minučių (bulvių kepimo), skardą ištraukite ir skardos viduryje, šalia bulvių, sudėkite antieną.
- Gražinkite skardą atgal į orkaitę ir kepkite toliau likusias 20-25 minutes.
- Kepimo laikas gali priklausyti nuo Jūsų naudojamos orkaitės, tad nepamirškite patikrinti ar bulvės ir antiena iškepė tiesiog paragaudami. **Atsargiai - karšta!**
- Patiekite antieną su keptomis bulvių skiltelėmis, šviežiomis daržovėmis ir česnakiniu ar kitu Jūsų mėgstamu padažu.
- Skanaus!

Už receptą dėkojame Skrajojantis Olanas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	antienos filė (mano pasirinkimas „Žolelių“ didkepsnis)
500-600 g	bulvių
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
2 a.š.	kmyną
1 arb.š.	druskos
1 arb.š.	česnako granulių
¼ arb.š.	maltų pipirų
½ arb.š.	džiovinto čiobrelio
½ arb.š.	džiovinto raudonėlio
½ arb.š.	džiovinto baziliko