

Anties krūtinėlė su žirnių koše



Gaminimas

Krūtinėlė apkepa ant šaltos keptuvės iki 58C vidinės.

Viską Sublenderiuoju.

Pašildžiau ketaus indeliuose, pridėjau tarkuoto džiūgas sūrio. Labai labai skani košė.

Pagrilintas apelsinas, labai tinka prie antienos.

Už receptą dėkojame Irena Kviatkovskaja.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me marinotos anties filė didkepsnių
	Žirnių košė:
	Šaldyti žirneliai
	Grietinė
	Sriracha prieskoniai
	Juodi pipirai
	Liofilizuoti česnakai