

Burgundiški antienos medalionai su bulvytėmis



Gaminimas

1. Bulvytes nuplaukite, užberkite ant jų druskos, pipirų ir suvilgykite 1 šaukštu aliejaus. Viską gerai išmaišykite ir išdėliokite jas kepimo skardoje. Aplink bulvytes taip pat išdėliokite ir rozmarino šakeles.
2. Burgundiškus antienos filė medalionus ištraukite iš kartoninės pakuotės dalies ir dėkite su likusia pakuotės dalimi į skardą. Antieną kartu su bulvėmis kepkite maždaug apie 30 min.



3. Kol mėsa ir bulvės kepa, pasiruoškite salotas iš salotų mišinio ir mažų pomidoriukų, pagardinkite druska, alyvuogių aliejumi ir citrinų sultimis. Skanaus!



Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Burgundiški medalionai
Pagal poreikį	Mažos bulvytės
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Keletas	Rozmarino šakelės
1 v.š.	Aliejus
Pagal poreikį	Mėgstamų salotų mišinys
Sauja	Maži pomidoriukai
Šlakelis	Citrinos sultys