

## Gurmaniška pietų idėja su marinuota antiena.



### Gaminimas

Antienos file iškepti pagal pagal instrukcijas nurodytas ant pakuotės.

Šalia patiekta:

Bulvytės. Bulves supjaustyti, išvirti. Išvirtas bulves sumaišyti su mėgstamais prieskoniais (česnakas, česnako granulės, rūkyta paprika, lukštentos kanapių sėklos, kietasis sūris) apkepti orkaitėje kol paskrus. Apie 20min 200laipsnių, naudojant kepimą su vėjeliu.

Šparaginės pupelės apkeptos keptuvėje, gabalėlyje sviesto su česnako granulėmis.

Pomidoriukai. Pomidoriukus aplieti alyvuogių aliejumi, šalia įmesti česnako skiltelių ir kepti atskirame inde kartu su mėsa tuo pat metu.

Už receptą dėkojame Laura Jankauskienė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Antienos file su prieskoniais(kepimui orkaitėje)
keletos	bulvyčių
pagal poreikį	Šparaginės pupelės
pagal poreikį	Pomidoriukai