

## KEPTA ANTIENOS FILĖ TEŠLOJE SU PAGARDAIS



### Gaminimas

1. Antienos filė po kelias minutes apkepti iš abiejų pusių ant nedidelio kiekio aliejaus. Jei naudojate šviežią antienos filė (nemarinuotą), tai paskaninkite ją druska, maltais juodaisiais pipirais ir/arba kitais mėgstamais prieskoniais pvz. rozmarinu, čiobreliais.
  2. Morką rupiai sutarkuoti, svogūną susmulkinti kubeliais ir apkepti keptuvėje kur kepė mėsa iki daržovės suminkštės. Pagardinti druska bei pipirais.
  3. Tešlos lakštus šiek tiek pakočioti, tada plonu sluoksniu dėti keptą morką su svogūnu, ant viršaus marinuotus pievagrybių griežinėlius, razinas, abrikosus (abrikosus galima šiek tiek susmulkinti), o tada dėkite antienos filė ir vėl kartokite, daržovės, pievagrybiai, razinos ir abrikosai. Kitu tešlos lakštu uždenkite visumą, sulipinkite tešlą po apačia.
  4. Aptepkite viršų kiaušinio plakiniu, pabarstykite sezamais ir kepkite iki 200 laip. įkaitintoje orkaitėje apie 10-15min, iki gražios auksinės spalvos.
- SKANAUS

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

170 g

Kitchen me marinuota antiena