

Kepti antienos filė pjausniai su agurkų salotomis



Gaminimas

1. Tortilijas iš abiejų pusių apskrudinkite sausoje keptuvėje ir atidėkite į šalį.
2. Į dubenį sudėkite svogūnų laiškus, supilkite sojos padažą, actą, čili padažą, įberkite žiupsnelį druskos ir viską gerai išmaišykite.
3. Daržovių skustuku "skuskite" agurką plonomis riekelėmis ir sudėkite į paruoštą marinatą bei išmaišykite.
4. Į įkaitintą keptuvę įpilkite šiek tiek aliejaus ir dėkite antienos kepsnius. Kepkite iš abiejų pusių viso apie 5 min. Tuomet perdėkite į lėkštę, uždekite folija ir leiskite 5 min. pastovėti šiltai.
5. Lėkštėje išdėliokite pjaustytą tortiliją, keptus pjausnius ir agurkų salotas. Skanaus!



Dėkojame Oditelesblogas.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Tradiciniai pjausniai
2 vnt.	Tortilijos
1/2 vnt.	Žaliasis agurkas
2 saujelių	Pjaustyti svogūnų laiškai
1 v.š.	Sojos padažas
1 v.š.	Baltojo vyno actas
2 v.š.	Saldžiarūgštis čili padažas
Pagal skonį	Druska