

Orkaitėje kepti antienos filė pjausniai su daržovėmis



Gaminimas

1. Į kepimo skardą sudėkite išilgai perpjautas bulvytes, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, permaišykite ir pašaukite į 180 laipsnių įkaitintą orkaitę kepti 15 min.
2. Išimkite skardą iš orkaitės, į kraštus paskirstykite bulves, išdėliokite šparagines pupeles ir per vidurį sudėkite antienos pjausnius. Kepkite 15-20 min. Likus apie iki kepimo pabaigos 10 min., sudėkite į keturias dalis supjaustytus pomidorus.
3. Salotas galite apšlakstyti citrinos sultimis. Skanaus!



Dėkojame Oditelesblogas.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Tradiciniai pjausniai
12 vnt.	Šviežios nedidelės bulvytės
2 vnt.	Pomidorai
200 g.	Šparaginės pupelės
Pagal skonį	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai