

Šiandien pietums Anties filė ŽOLELIŲ didkepsniai



Gaminimas

Šį kartą visas kepimas tieioginėj kaitroj apie 170-200 C. Tiesa, kriaušes bei persiką įdėjau jau ankščiau, maždaug kai jau buvo pasiekę 100 C grilis. Pjausniai nebuvo stori, tad kepti ilgai nereikėjo. Patarimas dangčio nenuleisti, nes riebalukai mėgsta liepsnot, tad geriau kepti pilnai atidarius. Gražiai apskrudinus odele, išimam iš grilio file ir sudedam į foliją ir bent 5-7 min leidžiam mėsai pailsėt. Per tą laiką spėjo kriaušės ir persikas iškept ;)

Už receptą dėkojau Mindaugas Žyma
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x350 g	Kitchen me marinotos anties filė didkepsnių
2	kriaušių
4 v.š.	balzaminio acto kremo
2 v.š.	medaus
1	persikas (tiek teturėjau)
žiupsnelis	druskos ir pipirų