

SULTINGA ANTIENOS FILE



Gaminimas

Prieš kepat, antienos krūtinėlę palaikome kambario temperatūroje apie 30min.
Įriname druska ir pipirais. Įpjauname odą skersai, kad galėtų ištekėti riebalai.
Kepti pradėdame dar neįkaitusioje keptuvėje, po ~8min kiekvieną pusę, kol tampa gražios auksinės spalvos.
Pabaigoje dedame smulkintą česnaką ir rozmarino šakelę.
Įvyniojame į foliją ir paliekame 6min, taip mėsa liks sultinga viduje ir traški išorėje.

Saldžią bulvę supjaustome juostelėmis, įtriname prieskoniais, aliejumi, kepame 180 laipsnių orkaitėje su vėjeliu apie 17min.

Ančių paštetą sumaišome su spanguolių uogiene arba mėgaujamės pagardais atskirai.

Skanaus linki,
Gardukvadratu
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x170 g	Kitchen me marinuotos antienos file
Žiupsnio	Druskos, pipirų
Šlakelio	alyvuogių aliejaus
2 skiltelių	česnako
šakelės	Rozmarino
	Garnyrai:
1	saldžios bulvės
	Padaži:
100 ml	ančių pašteto
1 valg. šaukšto	spanguolių uogienės