

ANTIENOS KRŪTINĒLĒ SU VARŠKĒS KREMU



Gaminimas

1. Marinuojame antieną: įstrižai įpjauame antienos krūtinėlės odą, įtriname druska, pipirais, džiovintu rozmarinu bei maltu cinamonu. Atskirame inde sumaišome medų su sojos padažu ir šiuo mišiniu aptepame mėsą iš visų pusių. Įvyniojame krūtinėlę į foliją ir paliekame apie 30min, tada kepame apie 40-60min iki 170laip. Įkaitintoje orkaitėje. Kepimo pabaigoje atidengiame foliją, padidiname kaitrą iki 200-220laip. maždaug 5-10min. ir įjungiamo grill režimą, ANTIENĄ KEPIMO INDE GULI ODELE Į VIRŠŪ.
2. Varškę pertriname per sietelį, riešutus šiek tiek apkepiname sausoje keptuvėje ir stambiai sukąpojame. Viską gerai permaišome: varškę, riešutus, medų, grietinę. Paskaniname druska bei pipirais.
SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	šviežios antienos krūtinėlės iš Lapino puota
1 šaukšto	medaus
1-2 šaukštų	sojos padažo
1 šaukštelio	džiovinto rozmarino
1 šaukštelio	cinamono
pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų pipirų
	Varškės kremui:
apie 300 g	varškės
1 šaukšto	grietinės
1/2 šaukšto	medaus
1 saujos	graikinių riešutų
Žiupsnelio	druskos
žiupsnelio	maltų juodųjų pipirų