

ĪDARYTA ANTIENOS KRŪTINĒLĒ



Gaminimas

1. Antienos krūtinelės įpjauname išilgai du kartus (iš mėsos pusės, odelės neliečiame), įtriname druska, pipirais bei provanso žolelėmis. Į įpjautus griovelius sudedame trupintą sūrį su mėlynuoju pelėsiu ir džiovintas slyvas. Su maisto siūlu standžiai suvyniojame mėsą į ruloną ir surišame. Tą patį pakartojame ir su antru gabaliuku, tik į jo vidų sudedame tepamą varškės sūrį ir džiovintas spanguoles. Mėsos "vyniotinius" apilame brendžiu ir paliekame pasimarinuoti apie 20-30min.
 2. Ant nedidelio aliejaus kiekio iš visų pusių apkepame mėsą iki auksinės spalvos, tada išimame savo "vyniotinius" iš keptuvės, įvyniojame juos į aliuminio foliją ir kepame dar apie 30min iki 180laip. Įkaitintoje orkaitėje. Patiekiant supjaustome griežinėliais ir nuimame siūlą.
- SKANAUS

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	ančiukų krūtinelės filė (2gabaliukai po 250g, naudoju Lapino puota)
1 saujelės	džiovintų slyvų
1 saujelės	džiovintų spanguolių
2 šaukštų	tepamo varškės sūrio
20-30g	sūrio su mėlynuoju pelėsiu
šiek tiek	aliejaus kepimui
pagal skonį	druskos bei juodųjų pipirų
1 šaukšteliu	provanso žolelių
2 šaukštų	brėndžio