



Soe salat musta läätsse, küpsetatud tomati ja pardilihaga



Ettevalmistamine

1. Mustad läätsed keetke.
2. Valage eelnevalt kuumutatud pannile veidi õli ja pange KITCHEN ME Pikantsed pardišnitslid. Küpsetage mõlemalt poolt umbes 5-6 minutit. Seejärel pange taldrikule, katke fooliumiga ja laske seista soojas 5 minutit.
3. Tükeldage sibul ja küüslauk, puistake pannile, lisage veidi õli ja küpsetage, kuni sibul pruunistub.
4. Tomatid lõigake pooleks ja valage pannile. Lisage soola, puistake kuivatatud pune. Küpsetage 1-2 minutit, kuni tomatid soojenevad.
5. Küpsetatud tomatid segage pannil läätsesega. Maitsestage sidrunimahla. Küpsetatud KITCHEN ME pardifilee Pikantsed šnitslid serveerige koos sooja läätsse ja tomatisaladiga.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

350 g	KITCHEN ME Pikantset pardifilee šnitslit
150 ml	musti läätsi
1	sibul
1	küüslauguküün
	Õli (küpsetamiseks)
8-10	kirsstomatit
Näpuotsatäis	soola
1 sl	kuivatatud punet
1/2	sidrunimahla