



Antienos krūtinėlės salotos su kriaušėmis ir pelėsiniu sūriu



Gaminimas

Anties krūtinėles iškepkite pagal paruošimo būdą nurodytą ant pakuotės.

Antieną supjaustykite plonais griežinėliais.
Į lėkštę dėkite gražgarstes, supjaustytą svogūną, kriaušes, antienos griežinėlius.
Padažui išvardintus ingredientus išmaišykite dubenėlyje ir apšlakstykite salotas.
Ant viršaus užberkite pagnaibytų sūrio gabaliukų ir kedro riešutų.
Ragaukite iš karto, kad kriaušės nepatamsėtų.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Rasos virtuvės užrašai.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

300 g	KITCHEN me antienos filė su prieskoniais
1	Kriaušės
½ vnt.	Raudonojo svogūno
kelių saujų	Gražgarsčių (rukolos)
50 g	Pelėsinio sūrio Memel Blue
pagal skonį	Kedro riešutų
	Padažui reikės:
2 val.šaukštai	Alyvuogių aliejaus
2 valg.šaukštai	Balzamiko acto
1 valg.šaukštas	Skysto medaus
1 valg.šaukštas	Šviežių citrinos sulčių
pagal skonį	Druskos ir pipirų
	Padažui reikės:
2 val.šaukštai	Alyvuogių aliejaus
2 valg.šaukštai	Balzamiko acto
1 valg.šaukštas	Skysto medaus
pagal skonį	Druskos ir pipirų

