



GREITOS SALOTOS SU RŪKYTA ANTIENTOS KRŪTINĖLE



Gaminimas

1. Padažui visus skirtus ingredientus sumaišykite dubenėlyje.
2. Į lėkštę dėkite plėšytas/pjaustytas salotas, griežinėliais - ridikėlius, agurkus, kubeliais - pomidorus, paplėšykite mocarelos sūrį, išdėliokite antienos file ir viską pašlakstykite padažu.

Skanaus ;)
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me parūkytos antienos file
6	romaninės salotos lapų arba kitų mėgstamų salotų mišinio
3	ridikėlių
2-3	nedidelių agurkų
2-3	pomidorų
125 g	močarelos sūrio
	Padažui:
2-3 v.š.	alyvuogių aliejaus
2 v.š	tamsaus agavų sirupo
2 v.š.	balzamiko acto
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų;