



LENGVOS SALOTOS SU ANTIENA IR BRAŠKIŲ PADAŽU



Gaminimas

Mėsą apkepiname keptuvėje iš abiejų pusių iki auksinės spalvos, tada suvyniojame į foliją ir dedame iki 160-180laip. įkaitintą orkaitę maždaug 10min
Padažui skirtus ingredientus sutriname blenderyje, pagardiname maltu muskatu, cukrumi ir druska.
Į lėkštę dedame salotų mišinį, avietes, dumplinius, tada ant viršaus sudedame antieną ir apliejame padažu.
SKANAUS!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

170 g	Kitchen me marinuotos antienos file su prieskoniais
Poros saujų	salotų mišinio
Saujelės	dumplinių
Saujelės	aviečių
	Padažui:
150 g	braškių
1 šaukštelio	citrinų sulčių
1 šaukštelio	garstyčių
1šaukštelio	balzaminio acto
1 šaukšto	vandens
1 žiupsnio	malto muskato
Pagal skonį	cukraus ir druskos