

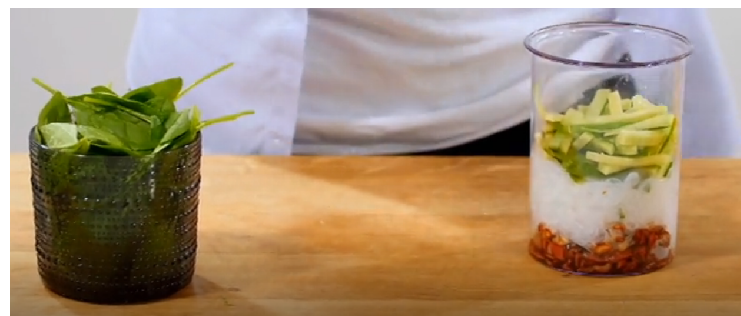


Ryžių makaronų salotos su virta-rūkyta antienos krūtinėlės filė



Gaminimas

1. Ryžių makaronus užpilkite verdančiu vandeniu ir palikite kelioms minutėms, kad šie suminkštėtų. Tuo metu pasiruoškite padažą: žemės riešutus pakepinkite, o kol šie skrudinasi, šiaudeliais supjaustykite agurkus. Kai riešutai apskrunda, į keptuvę įpilkite teryaki padažą, išspauskite pusės apelsino ir pusės laimo sultis. Viską šiek tiek pakaitinkite.
2. Antienos filė supjaustykite juostelėmis ir suberkite į paruoštą padažą. Viską išmaišykite, kad antiena pasidengtų padažu. Makaronus ištraukite iš vandens ir palikite, kad jie šiek tiek atvėstų. Taip pat reikėtų luktelti, kad atvėstų ir antiena.
3. Kai padažas ir makaronai pravėsta, galite juos servuoti tokia tvarka: padažas, ryžių makaronai, šiaudeliais pjaustyti agurkai ir špinatai. Skanaus!



Dėkojame [Skonio lenktynėms](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me virta-rūkyta antienos krūtinėlės filė
pagal poreikį	Ryžių makaronai
Sauja	Žemės riešutai
1 vnt.	Ilgavaisiai agurkai
2 šaukštai	Teriyaki padažas
1/2 vnt.	Apelsino sultys
1/2 vnt.	Laimo sultys
Keletas	Špinatų lapeliai