

Saldžiai aštrios vasariškos salotos su antiena



Gaminimas

Antienos pjausnius kepame pagal instrukciją ant pakelio. Aš kečiau keptuvėje apie 7 minutes. Kol antiena vėsta, pakepiname kedro riešutus keptuvėje be riebalų. Pasiruošiamo padažą: po kepimo likusius riebalus sumaišome su medumi ir šviežiomis žolelėmis. Ant daržovių patalų dedame kiek atvėsusią antieną, pilame padažą ir puošiame valgomomis gėlėmis.
Už receptą dėkojame Monika OLiv
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos pjausnių
200 g	įvairių salotų lapų
100 g	šviežių braškių
4	ridikėlių
1 saujelės	kedro riešutų
0,5	aitriosios paprikos
papuošimui	Našlaičių žiedų
	Padažui:
1 valgomojo šaukšto	šaukšto medaus
40 ml	nuo anties kepimo likusių riebalų
1 žiupsnelio	prieskoninių žolelių