



Salotos su antienos blauzdelių tulpėmis



Gaminimas

Nuimame popierinę pakuotę ir dedame tulpes 1 valandai į 200 laipsnių įkaitintą orkaitę. Nusiplauname salotas, pomidorus ir persimoną. Salotas dedame į dubenėlį, supjaustome persimoną ir sudedame kartu su salotomis. Pomidorą aš padalinu į 4 dalis ir pašalinu minkštąją dalį su sėklomis. O likusią supjaustau gabalėliais į salotas. Į indėlį supilame aliejų, medų, citrinos sultis, druską ir pipirus. Viską išmaišome ir pilame ant salotų. Kai iškepa antiena, dedame į lėkštę salotas ir ant jų antienos tulpes.

Už receptą dėkojame gaminti gali visi.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	kitchenme1 antienos blauzdelių
pakelio	Salotų mixo
1-2	pomidorų
1	persimono
šlakelio	Citrinos
Šaukštelio	medaus
Šaukštelio	alyvuogių ar sezamų aliejaus
Šiek tiek	druskos ir pipirų