

Salotos su pikantiška antiena



Gaminimas

1. Į įkaitintą keptuvę be aliejaus sudėkite antienos pjausnius ir apskrudinkite iš abiejų pusių. Padėkite šiltai pastovėti keletą minučių.
2. Lėkštėje išdėliokite salotas, ant viršaus dėkite perpjautus pomidoriukus, išdėliokite mocarelos rutuliukus, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, užpilkite balzaminio acto, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir ant viršaus dėkite supjaustytus antienos gabalėlius. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!



INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Pikantiški pjausniai
100 g.	Špinatai su gražgarstėmis
120 g.	Mocarelos rutuliukai
100 g.	Vyšniniai pomidorai
Šlakelio	Tirštas modenos balzaminis actas
Šlakelio	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai