Salotos su rūkyta antiena ir persimonais



INGREDIENTAI

1 pakuotė (80 g)	KITCHEN me Sūdyta-parūkyta antienos filė
1 vnt.	Persimonas
0,5 vnt.	Didelis pankolis
2 saujos	Špinatų lapeliai
Papuošimui	Sultenės
2-3 vnt.	Šviežiai spaustos mandarinų sultys
1 vnt. (skiltelė)	Česnakas
4 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 a.š.	Balzamiko actas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Šviežiai malti pipirai

Gaminimas

Padažui skirtus produktus - česnaką, alyvuogių aliejų, balzamiko actą, mandarinų sultis, druską ir šviežiai maltus pipirus dėkite į trintuvą ir viską sutrinkite.
Išpjaukite pankolio šerdį, perpjaukite išilgai pusiau ir supjaustykite plonais griežinėliais. Persimoną nulupkite, perpjaukite pusiau, kiekvieną puselę padalinkite į 5 skilteles. Supjaustykite jas trikampukais. Sudėkite į lėkštę špinatus, pankolius, persimonus, antienos filė griežinėlius, užpilkite padažu, papuoškite sultenėmis.



Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/salotos-su-rukyta-antiena-ir-persimonais.htm?tpl=pdf