

## Salotos su rūkyta antiena ir persimonais



*bulviukose.lt*

### 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.



*bulviukose.lt*

Dėkojame [bulviukose.lt](http://bulviukose.lt) už receptą!



### 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

Atgal į receptų sąrašą