

Shawarma su antienos file



Gaminimas

Antieną supjaustome gabaliukais ir suveriamo ant iešmelių ir dedame į 180 C orkaitę ir kepame 15 min. arba, kol antiena iškeps, bet neperkeps (puikiai ta galite daryti ir ant grilio).
Kol kepa antiena, pasiruošiam salotas:
Į lėkštes dedame po saują salotų mišinio, smulkintus agurkus, pomidorus, svogūną. Suberkite sutrupinta fetos sūrį.
Sumaišome alyvuogių aliejų, vyno actą, druską ir pipirus.
Dedame iškeptą antieną.
Pašlakstome salotas užpilu.
Kaip matote karštos antienos salotos paruoštos per 20 min. ir tai yra puiku kai dirbi ir laiko sukiotis virtuvėje nėra.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x170 g	marinuotos antienos filė
1 šaukštas	alyvuogių aliejaus
1 šaukštas	raudonojo vyno acto
pagal skonį	druskos ir pipirų
3 nedideli	agurkai
145 g	vyšninių pomidorų
1/4	svogūno
100 g	fetos sūrio
2 saujos	norimu salotų mišinio