



ŽIEMOS SALOTOS SU KEPTA ANTIES KRŪTINĖLE



Gaminimas

Anties odeleį įpjauname. Keptuvėje įkaitiname aliejų. Dedame odele žemyn ir pačirškiname iki auksinės odelės apverčiame, dedame česnaką, čiobrelį šakelę ir sviestą ir kepame vis palaistydami susidariusiais taukais. Įkaitiname orkaitę iki 160 laipsnių karštumo ir baigiame kepti antį orkaitėje dar 6-7 min. Uždengiame folija ir leidžiame pailsėti apie 5 min. Vyšnius dedame į prikaistuvį. Dedame cukraus (jo daug nereikia) sviestą ir ant mažos temperatūros verdame 5-10 min. Sumaišome visus padažo komponentus. Į lėkštę dedame salotų mišinį, dedame sutrupintą fetą, pjaustytos kriaušės griežinėlius. Ant viršaus dedame supjaustytą anties file, skaniname vyšniomis ir apšlakstome padažu. Na ir paskutinis akcentas ant viršaus tarkuotas mėlynas pelėsinis sūrys.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

320 g	Kitchenme anties filė su prieskoniais
1 skiltelė	česnako
šakelė	Čiobrelis
15 g	sviesto
	Salotų mišinys
30 g	kriaušės
15 g	mėlyno pelėsinio sūrio
50 g	fetos sūrio
	VYŠNIŲ PAGARDAS:
50 g	vyšnios šaldytos
pagal skonį	cukrus
50 g	sviestas
	PADAŽAS :

20 g	balzamiko kremas
1 v.š.	medaus
30 ml	alyvuogių aliejaus
žiupsnelio	Druska Pipirai
	Citrinos arba apelsinų sulčių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/ziemos-salotos-su-kepta-anties-krutinele.htm?tpl=pdf