



## Salotos su antrekotu



### Gaminimas

1. Sausoje keptuvėje lengvai apskrudinkite mėsainių bandeles.
  2. Įkaitinkite keptuvę su NATURALISIMO ypač tyru alyvuogių aliejumi. Dėkite KITCHEN ME brandintos jautienos antrekoto didkepsnį, kepkite, nustatę didelę kaitrą, 2–3 min. iš kiekvienos pusės.
  3. Pomidorus, avokadus ir braškes supjaustykite griežinėliais, sudėkite į lėkštes. Užberkite gabalėliais laužyto CASTELLO kreminio sūrio su ananasais ir smulkintų svogūnų.
  4. Riešutus apskrudinkite sausoje keptuvėje, susmulkinkite ir suberkite ant salotų. Antrekotą pagardinkite druska ir pipirais, supjaustykite juostelėmis.
  5. Salotas papildykite keptu antrekotu. Įpilkite THOMY salotų padažo su žolelėmis ir užberkite juodųjų pipirų.
  6. Papuoškite šviežiais bazilikų lapeliais.
- Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|             |                                                      |
|-------------|------------------------------------------------------|
| 1           | mėsainių bandelės                                    |
| 1-2 šaukštų | NATURALISIMO ypač tyro alyvuogių aliejaus            |
| 220 g       | KITCHEN ME brandintos jautienos antrekoto didkepsnio |
| 4-5         | vidutinių pomidorų                                   |
| 2           | avokadų                                              |
| 80 g        | braškių                                              |
| 125 g       | CASTELLO kreminio sūrio su ananasais                 |
| 1 nedidelio | kubeliais pjaustyto mėlynojo svogūno                 |
| 1 saujos    | riešutų (migdolų ir anakardžių)                      |
| žiupsnelio  | druskos                                              |
| Žiupsnelio  | juodųjų pipirų                                       |
| 2–3 šaukštų | THOMY salotų padažo su žolelėmis                     |
| 1 saujos    | šviežių bazilikų lapelių salotoms papuošti           |