

Šventinės meksikietiškos salotos



Gaminimas

1. Dubenyje sumaišykite konservuotus kukurūzus ir pupeles.
 2. Papriką, svogūną, avokadą, mango ir pomidorus supjaustykite kubeliais ir sumaišykite su kukurūzais bei pupelėmis.
 3. Berkite virtas bolivines balandas ir smulkintas SPILVA marinuotas uogines paprikas.
 4. Įkaitintoje ZYLE keptuvėje apkepkite KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles.
 5. Daržoves pagardinkite OBELIŲ linų sėmenų ir rapsų aliejumi, šaukštu žaliosios citrinos sulčių ir KOTANYI aitriosiomis paprikomis su druska.
 6. DOBILO ekologišką grietinę sumaišykite su KOTANYI maltu kuminu, kalendra ir supilkite žaliosios citrinos sultis, gerai išmaišykite.
 7. Į lėkštes dėkite išmaišytas salotas keptas smulkintas triušienos dešreles. Uždėkite grietinės padažą ir papuoškite kalendrų lapeliais.
- Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|-------------|--|
| 1 skardinės | konservuotų kukurūzų |
| 1 skardinės | konservuotų raudonųjų pupelių |
| 1 | paprikos |
| 1 | mėlynojo svogūno |
| 1 | sunokusio avokado |
| 1 | sunokusio mango |
| 3-4 | pomidorų |
| 200 g | virtų bolivinių balandų |
| 2-3 šaukštų | smulkintų SPILVA marinuotų uoginių paprikų |
| 1 pakelio | KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių |
| 4-5 šauktai | OBELIŲ linų sėmenų ir rapsų aliejaus |
| 2 šaukštų | žaliosios citrinos sulčių |
| žiupsnelio | KOTANYI aitriųjų paprikų su druska |
| 2-3 šaukštų | DOBILO ekologiškos grietinės |
| Žiupsnelio | KOTANYI malto kumino |
| Žiupsnelio | KOTANYI maltos kalendros |
| 1 saujos | kalendrų lapelių |