

Antienos blauzdelių „Tulpės“ su gaiviomis apelsinų ir špinatų salotomis



Gaminimas

1. Antienos blauzdelių tulpes iškepkite laikydamiesi instrukcijų ant pakuotės, apie 60 min.
2. Kol mėsa kepa, pasiruoškite gaivias salotas. Nuplaukite špinatus, juostelėmis supjaustykite nuluptą apelsiną, ir žiedeliais susmulkinkite raudoną svogūną bei sudėkite juos ant lėkštėje išsklaidytų špinatų.
3. Padažui ištirpinkite medų, supilkite alyvuogių aliejų, Vusterio padažą, garstyčias ir citrinų sultis. Visa gerai išmaišykite ir apšlakstykite salotas. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Kruopytės virtuvė](#) už receptą!

INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me antienos blauzdelių Tulpės su prieskoniais
2 vnt.	Apelsinai
1 vnt.	Mėlynasis svogūnas
70 g.	Špinatai
3 v.š.	Medus
3 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 v.š.	Vusterio padažas
1 a.š.	Dižono garstyčios
1 v.š.	Citrinos sultys
Pagal skonį	Druska ir pipirai