

Antienos didkepsnis su avokadų salsa



Gaminimas

Antienos filė žolelių didkepsnį išimame iš pakuotės, dedame į skardą. Kepame 180 C apie 15 min. orkaitėje. Avokadą, paprikas supjaustome kubeliais. Sumaišome dubenyje visas daržoves, petražoles, citrinos sultis. Pagardiname pipirais. Į lėkštę dedame supjaustytą didkepsnį, o šalia patiekiame avokadų salsa. Gaivu, lengva, skanu ir greita.

Už receptą dėkojame *Samčio užrašai*.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos žolelių didkepsnio
1/2	avokado
1/2	geltonos paprikos
1 v.š.	smulkinto raudono svogūno
1 v.š.	smulkintų petražolių
1 v.š.	citrinos sulčių
1/2	aitraus pipiro
žiupsnelis	juodųjų pipirų