

Antienos krūtinėlė su bulvių koše ir saldžiarūgštėmis salotomis



Gaminimas

Nuo antienos nuimame popierinę pakuotę ir net neatidarę dedame į 200 laipsnių įkaitintą orkaitę 55min. Nulupame bulves ir morkas. Vieną morką supjaustome ir dedame į puodą su bulvėmis. Įpilame vandens, kad apsemtų, dedame pusę šaukštelio druskos ir verdame apie 30min. Kai išverda nupilame vandenį, įpilame pieno ir viską sutriname grustu.

Tada nusiplauname salotas ir jas suplėšome gabalėliais i dubenėlį. Ant viršaus sutarkuojame morką. Dedame šaukštelį sezamo sėklų. Pasidarome padažiuką iš alyvuogių aliejaus, medaus, citrinos sulčių ir mėtų. Jį supilame ant salotų ir išmaišome.

Belieka tik sulaukti antienos, viską sudėti į lėkštes ir ragauti.

Už receptą dėkojame gaminti gali visi.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Kitchen me antienos filė su prieskoniais
5-6	bulvių
100 g	pieno
2	morkų
patinkančių	salotų
Šaukštelis	sezamo sėklų
Pusės	citrinos sulčių
Šaukštelis	alyvuogių aliejaus
Pusę šaukštelio	medaus
Kelių	Mėtų lapelių