

Antienos salotos su mandarinais



Gaminimas

Užpilui visus ingredientus sumaišome ir atidedame į šoną.

Įkaitiname orkaitę iki 200 C ir dedame kepti antienos filė didkepsnį. Kepame apie 15 min.

Į lėkštes dedame salotas, nuluptus ir skiltelėmis išdalintus mandarinus (pasistenkite nuimti kuo daugiau baltos dalies).

Iškepusią antieną supjaustykite griežinėliais ir uždėkite ant salotų.

Prieš tiekiant pašlakstykite užpilu.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Samčio užrašai](#).

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos file žolelių didkepsnis
2	mandarinai
100 g	sultenių
kepimui	alyvuogių aliejaus
	Užpilas:
1 v.š.	tamsaus sojų padažo
60 ml	vynuogių aliejaus
1 v.š.	medaus
1/2 v.š.	tarkuoto imbiero
1 v.š.	mandarinų sulčių