

Antienos salotos



Gaminimas

1. Gerai įkaitinkite sausą keptuvę ir dėkite kepti antienos pjausnius odele žemyn. Kepkite apie kelias minutes, kol odelė įgaus rudą spalvą ir apskrus. Tuomet apverskite ir apskrudinkite kitą pusę.
2. Iškepusius pjausnius perkelkite į lėkštę, uždenkite folija ir palikite kelias minutes pailsėti.
3. Užpilui česnaką susmulkinkite ir sumaišykite su likusiais ingredientais.
4. Salotas suplėšykite, išgliaudykite granatą, apelsiną nulupkite ir supjaustykite norimo dydžio griežinėliais, o svogūną pjaustykite plonais pusžiedžiais. Viską kartu sumaišykite ir pagadinkite sumaišytu medaus – garstyčių užpilu.
5. Paruoštas salotas patiekite su dar šiltais antienos pjausniais. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!

INGREDIENTAI

2 x 350 g.	KITCHEN me antienos file Tradiciniai pjausniai
Pagal poreikį	Iceberg salotos
2 vnt.	Apelsinas
1 vnt.	Granatas
1/2 vnt.	Svogūnas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Užpilai:
2 a.š.	Dižono garstyčios
2 a.š.	Medus
2 v.š.	Baltojo vyno actas
1 skiltelė	Česnakas
100 ml.	Aliejus
Pagal skonį	Druska ir pipirai