

## Anties filė užkandis su granatų padažu



### Gaminimas

1. Pagal paruošimo būdą nurodytą ant pakuotės iškepkite antienos filė gabaliukus.
2. Iceberg salotą išardykite po lapą. Kuo mažesnė salotų galvutė tuo geriau.
3. Antienos filė supjaustykite plonais griežinėliais.
4. Filė griežinėlius sudėkite į salotos lapo vidų, truputį pašlakstykite granatų padažu.
5. Galiausiai gautą gražų salotų lizdelį apibarstykite granato vaisiaus sėklomis. Sunaudokite visas salotas. Iš suplėšytų lapų galima labai gražiai susukti lizdelį.
6. Galite pabarstyti smulkintų kalendrų, petražolių. Užkandis valgomas imant tiesiog rankomis ir tai yra labai patogiu. Skanaus!



### INGREDIENTAI

600 g.	KITCHEN me antienos filė su prieskoniais
1-2 vnt.	Iceberg salotos (mažos)
1 vnt.	Granatas
Pagal poreikį	Granatų padažas Naršarab
Pagal poreikį	Žalumynai

už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame Skanu, gražu ir su meile...Rita