

Gaivios salotos su antienos krūtinėle ir apelsiniais



Gaminimas

Salotas nuplaukite, nusausinkite ir sudėkite į lėkštę. Agurką supjaustykite šiaudeliais. Apelsiną nulupkite ir supjaustykite skiltelėmis. Granatą išskirstykite sėklytėmis. Krūtinėlę supjaustykite plonais gabalėliais. Ant salotų lapelių dėkite agurką, krūtinėlės gabalėlius, apelsiną, pabarstykite granatų sėklomis. Iš aliejaus, garstyčių, druskos ir šviežiai spaustų apelsino sulčių išmaišykite padažą. Juo gardinkite salotas.

Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
2 saujos	mėgiamų salotų lapų
1 vnt.	agurkas
pagal poreikį	granatų sėklų
1/2 vnt.	apelsino
2 v.š.	apelsino sulčių
1 a.š.	grūdėtų garstyčių
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos