

Gaivios vasaros salotos su sūdyta-parūkyta antienos file



Gaminimas

Agurką supjaustome plonomis juostelėmis, arbūzą kvadratėliais. Salotų mišinį sumaišykite su agurku bei arbūzu ir dėkite į lėkštę. Patrupinkite sūrio, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, pasūdykite ir pabarstykite pipirais. Sūdytos-parūkytos antienos file dėkite ant salotų. Valgydami nepamirškite mėgautis gaivumu ir prabėgusios vasaros prisiminimais:) Skaunaus!!!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
150 g	įvairių salotų mišinio
1 vnt	agurkas
pagal poreikį	Sūris Brinza
pagal poreikį	Arbūzas
šlakelis	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	druskos, pipirų