

Karštos antienos salotos su aviečių padažu



Gaminimas

Antienos filė žolelių didkepsnį supjaustome griežinėliais ir iškepame keptuvėje. Kepame po 3-5 min. iš kiekvienos pusės.

Padažui trintuvėje sutrinkite avietes, medų, actą, aliejų ir pipirus. Trinkite iki vientisos masės.

Į lėkštes sudedame salotas, nuplautas ir nusausintas avietes. Ant viršaus dedame keptą antieną. Apliekite aviečių padažu.

Tiekite iškart.

Už receptą dėkojame [Samčio užrašai](#).

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos žolelių didkepsnio
1 sauja	rukolos salotų
1 sauja	aviečių
	Padažas:
1 stiklinė	aviečių
1 v.š.	medaus
1 v.š.	obuolių acto
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
žiuksnelis	maltų baltųjų pipirų