

Labai gaivūs salotų laiveliai su antiena, apelsiniais ir žemės riešutais.



Gaminimas

Antienos steiką kepti ant labai gerai įkaitintos keptuvės 5 min iš kiekvienos pusės, nevertant. Iškeptą steiką įdėti į foliją, uždengti ir leisti pastovėti apie 10 min. Supjaustyti kubeliais. Apelsiną supjaustyti taip pat kubeliais, įdėti pjaustytus svogūnų laiškus. Sumaišyti visus padažo produktus, užpilti ant antienos, gerai išmaišyti. Tiekiant sudėti antienos ir apelsino salotas ant Romane salotų lapų, pabarstyti kepintais žemės riešutais.

Skanaus!
Dėkojame [Jelenos blogui](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

350 g.	antienos file žolelių didkepsnio
1 vnt.	Salotų Romane
3 vnt.	svogūno laiškų
1 vnt.	apelsino
50 g.	skrudintų žemės riešutų
	Padažui:
40-50 ml	apelsinų sulčių
1 v.š.	ryžių acto (galima keisti obuolių)
1 v.š.	tyro alyvuogių aliejaus
1/2 a.š.	himalajų druskos
1/3 a.š.	čili dribsnių
1/2 a.š.	pipirų mišinio