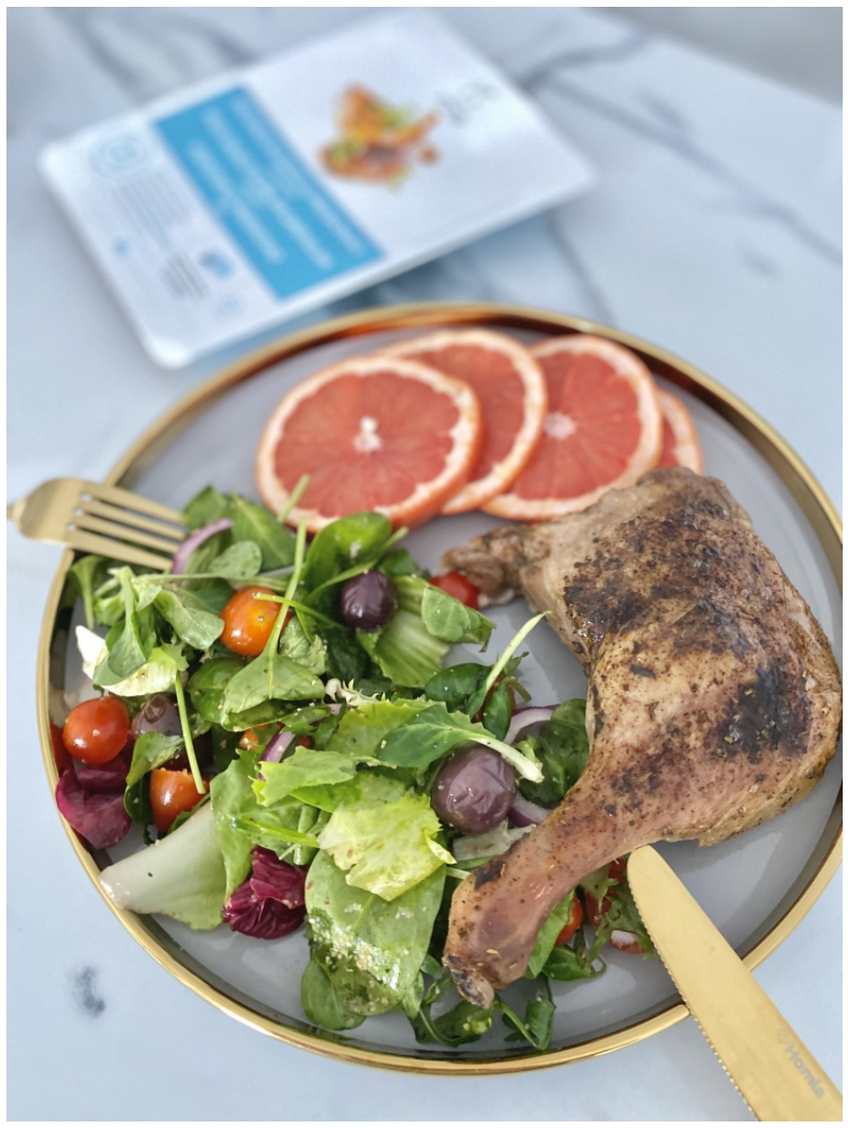
Pietų idėja - keptos Kitchen me antienos kulšelės su salotomis.



Gaminimas

Antienos kulšeles pasiruošiame pagal nurodytas instrukcijas ant kulšelių pakuotės.
Kol antienos kulšelės kepa pasiruošiame salotas. Smulkiai supjaustome raudonąjį svogūną, pasmulkiname salotos lapus, pomidoriukus. Gerai išmaišome visus salotų ingredientus. Salotas paskaniname prieskoniais, citrinų sultimis bei aliejumi.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Sveiki skanumynai.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	Kitchen me Antienos kulšeles marinuotų
	Salotoms reikės:
	salotos lapų
	alyvuogių
	pomidoriukų
šiek tiek	raudonojo svogūno
	alyvuogių aliejaus
	citrinos sulčių
	mėgstamų prieskonių (druskos, pipirų, žolelių, česnako granulių)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/pietu-ideja-keptos-kitchen-me-antienos-kulseles-su-salotomis-.htm?tpl=pdf