

Rytietiškos salotos su pikantiškais antienos pjausniais



Gaminimas

1. Antieną išimame iš pakuotės, dedame pjausnius į įkaitintą keptuvę su šlakeliu aliejaus, kepame ant stiprios ugnies 3-4 min, tada apverčiame ir kepame iš kitos pusės irgi 3-4 min. Apskrudusius pjausnius dedame į karščiui atsparų indą ir šauname į 180 laipsnių įkaitintą orkaitę, kepame 10 min, išimame ir palaikome dar 10 min uždengus.
2. Į lėkštę išdeliojame salotų lapus, pomidoriukus perpjuname pusiau, svogūnų laiškus supjaustome griežinėliais įstrižai.
3. Paruošiame salotų padažą. Paruoštus antienos pjausnius supjaustome, dedame ant salotų, pašlakstome viską padažu ir pabarstome kepintomis sezamo sėklomis. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

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



INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Pikantiški pjausniai
Pagal poreikį	Salotų asorti
250 g.	Vyšniniai pomidoriukai
Pagal poreikį	Svogūnų laiškai
	Padažui:
1 skiltelė	Česnakas
1 a.š.	Sutarkuotas šviežias imbieras
2 a.š.	Sojos padažas
3 a.š.	Medus