

Salotos su antienos tradiciniais pjausniais



Gaminimas

Pirmiausiai pasikepiname antienos file ant keptuvės po kelias minutes. Anties file, pomidorus, agurkus, supjaustykite vienodo dydžio kubeliais. Salotų lapus nuplaukite, nusausinkite, suplėšykite ir suberkite į salotų dubenį. Salotas apipilkite alyvuogių aliejumi ir citrinų sultimis. Viską išmaišykite.

Skanaus.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

350 g.	Antienos filė
100 g.	lapinės salotos
2 vnt.	pomidorai
2 vnt.	agurkai
	Užpilui:
3 šaukštai	alyvuogių aliejaus
1 šaukštas	citrinų sulčių