SALOTOS SU KEPTA ANTIENA

Gaminimas

1.Antiena supjaustome plonomis riekelėmis, salotų lapus suplėšome, riešutus suskaldome ir truputi apkepiname ant sausos keptuvės, sūrį sutrupiname, mandariną nulupame, kad neliktų baltų odelių.
2.Ant lėkštės dedame salotų lapus, mandarino skilteles, antienos riekeles, pabarstome granato sėklomis, riešutais, sūriu ir užpilame balzaminio acto. Pagardiname druska.
SKANAUS.

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

200 g	virtos-keptos ančiukų kulšelės iš Kitchenme
3-4 vnt.	Raudonų salotų lapų
30-50 g	Sūrio su mėlynuoju pelėsiu
1 saujos	Granato sėklų
pagal skonį	Druskos
1 saujos	Graikinių riešutų
1 vnt.	mandarino
	Balzaminio acto

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/salotos-su-kepta-antiena.htm?tpl=pdf