

Salotos su rūkyta antiena, melionu ir ožkos sūriu



Gaminimas

1. Iš meliono skobtuku išskobkite rutuliukus. Jei neturite skobtuko, supjaustykite meliono minkštimą kubeliais.
2. Sudėkite meliono rutuliukus į lėkštę, ant viršaus sudėliokite antienos filė griežinėlius, ožkos sūrio gabalėlius. Pagardinkite salotas aliejumi, pipirais ir citrinos sultimis. Papuoškite raudonėlių lapeliais. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame bulviukose.lt už receptą!

INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė
Pagal poreikį	Melionas
Pagal poreikį	Ožkos sūris
Šiek tiek	Alyvuogių aliejus
Pagal skonį	Šviežiai malti juodieji pipirai
Šlakelis	Citrinos sultys
Pagal skonį	Raudonėlių lapeliai