

Salotos su rūkyta antienos file



Gaminimas

1. **Karštai rūkytą antienos file** supjaustykite griežinėliais ir pakepinkite keptuvėje su trupučiu riebalų.
2. Į lėkštę suplėšykite salotas ir ant viršaus sudėkite **anties file**.
3. Ant duonos riekės dėliokite avokadą, barstykite prieskoniais. Dėkite perpjautą kiaušinį ir išdėliokite alyvuoges.
4. Sumaišykite padažui skirtus ingredientus. Sulaistykite salotas ir užbarstykite tarkuotu parmezanu.

Skanaus !!!

Už receptą dėkojame Skanu, gražu ir su meile.....Rita!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
pakuotė	Romaine salotų
1 vnt.	avokadas
keletos riekelių	juodos duonos su grūdais
1 skiltelė	česnako
žiupsnelis	pipirų