

Salotų laiveliai su rūkyta antienos filė



Gaminimas

1. Romaninę salotą nuplaukite ir išskirstykite lapeliais.
2. Agurkus supjaustykite juostelėmis, vyšninius pomidorus perpjaukite per pusę.
3. Antienos filė supjaustykite juostelėmis.
4. Padažui skirtus produktus sumaišykite.
5. Į dubenį įdėkite antienos ir agurkų juosteles, pomidorų puseles ir nuplautą salotų mišinį. Salotas pagardinkite padažu, išmaišykite. Šios masės dėkite į Romaninės salotos lapelius. Sudėkite gražiai į lėkštę ir vaišinkitės.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Kviečiu į virtuvę!](#)
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1 vnt.	romaninė salota
2 vnt.	agurkai
150 g	vyšninių pomidorų
100 g	Kitchen me k.r. antienos file
žiupsnelis	salotų prieskonių