Šiltos juodųjų lęšių ir keptų pomidorų salotos su antiena

Gaminimas

1. Išvirkite juoduosius lęšius.
2. Į įkaitintą keptuvę įpilkite šiek tiek aliejaus ir dėkite KITCHEN ME antienos filė „Pikantiški“ pjausnius. Kepkite iš abiejų pusių viso apie 5–6 Tuomet perdėkite į lėkštę, uždėkite folija ir leiskite 5 min. pastovėti šiltai.
3. Supjaustykite svogūną ir česnaką, suberkite į keptuvę su šlakeliu aliejaus ir kepkite, kol svogūnai gražiai apskrus.
4. Pomidoriukus perpjaukite pusiau ir suberkite į tą pačią keptuvę. Pasūdykite, pabarstykite džiovintu raudonėliu. Kepkite 1–2 min., kad tik sušiltų pomidorai.
5. Keptus pomidorus sumaišykite su lęšiais keptuvėje. Pagardinkite citrinos sultimis. Keptus KITCHEN ME antienos filė „Pikantiški“ pjausnius patiekite su lęšių ir pomidorų šiltomis salotomis.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

350 g	KITCHEN ME antienos filė „Pikantiški“ pjausnių
150 ml	juodųjų lęšių
1	svogūno
1 skiltelės	česnako
kepimui	aliejaus
8-10	vyšninių pomidoriukų
žiupsnelis	druskos
1 šaukšto	džiovinto raudonėlio
1/2	citrinos sulčių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/siltos-juoduju-lesiu-ir-keptu-pomidoru-salotos-su-antiena.htm?tpl=pdf