

Vytintų daržovių salotos su antiena



Gaminimas

1. Cukinijas ir pomidorus supjaustykite griežinėliais. Morkas ir paprikas supjaustykite plačiomis juostelėmis. Paprikų odelę rekomenduojame nulupti.
2. Paruoštas daržoves vytinkite daržovių džiovyklėje 70 * C temperatūroje. Daržovių išdžiovinti nereikia, tik apvytinti.
3. Vytintas daržoves užpilkite nedideliu kiekiu aliejaus, pabarstykite prieskoniais. Galite pabarstyti citriniais pipirais, druska. Labai tinka aliejus nuo džiovintų pomidorų.
4. Pateikimui išdėliokite vytintas daržoves, antienos file ir apibarstykite kedrinėmis pinijomis. Puikiai dera su skrudintomis bandelėmis.

Skanių akimirų !!!
Už receptą dėkojame skanu, gražu ir su meile Rita
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file juostelių
2 vnt	cukinijos
2 vnt	pomidorai
2 vnt	morkos
1 vnt	paprika
sauja	skrudintų kedrinių pinijų
1 v.š	alyvuogių aliejaus arba aliejaus nuo džiovintų pomidorų
pagal skonį	prieskoniai