Šventinės meksikietiškos salotos

Gaminimas

1.Dubenyje sumaišykite konservuotus kukurūzus ir pupeles.
2. Papriką, svogūną, avokadą, mango ir pomidorus supjaustykite kubeliais ir sumaišykite su kukurūzais bei pupelėmis.
3. Berkite virtas bolivines balandas ir smulkintas SPILVA marinuotas uogines paprikas.
4. Įkaitintoje ZYLE keptuvėje apkepkite KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles.
5. Daržoves pagardinkite OBELIŲ linų sėmenų ir rapsų aliejumi, šaukštu žaliosios citrinos sulčių ir KOTANYI aitriosiomis paprikomis su druska.
6. DOBILO ekologišką grietinę sumaišykite su KOTANYI maltu kuminu, kalendra ir supilkite žaliosios citrinos sultis, gerai išmaišykite.
7. Į lėkštes dėkite išmaišytas salotas keptas smulkintas triušienos dešreles. Uždėkite grietinės padažo ir papuoškite kalendrų lapeliais.
Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1 skardinės	konservuotų kukurūzų
1 skardinės	konservuotų raudonųjų pupelių
1	paprikos
1	mėlynojo svogūno
1	sunokusio avokado
1	sunokusio mango
3-4	pomidorų
200 g	virtų bolivinių balandų
2–3 šaukštų	smulkintų SPILVA marinuotų uoginių paprikų
1 pakelio	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
4-5 šauktai	OBELIŲ linų sėmenų ir rapsų aliejaus
2 šaukštų	žaliosios citrinos sulčių
žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų su druska
2–3 šaukštų	DOBILO ekologiškos grietinės
Žiupsnelio	KOTANYI malto kumino
Žiupsnelio	KOTANYI maltos kalendros
1 saujos	kalendrų lapelių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/triusiena/sventines-meksikietiskos-salotos.htm?tpl=pdf