



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Antiena su keptais persimonais



Gaminimas

Antienos kulšeles įtrinkite druska, pipirais ir garstyčiomis su medumi, palikite marinuotis 1-2 valandoms. Tuomet apkepkite keptuvėje iš abiejų pusių po kelias minutes ir įkiškite į įkaitintą orkaitę. Kepkite 180°C temperatūroje apie 40-45 minutes.

Ant keptuvės grotelėmis pakepkite pjaustyto persimono griežinėlius. Salotų lapelius susmulkinkite (arba rinkitės iš karto paruoštą mišinį). Jei mėgstate rūgščiau, apšlakstykite salotas citrinų sultimis arba greta paberkite tik rūgštokų spanguolių uogų, pagardinkite alyvuogių aliejumi, druska ir pipirais.

Skanaus!

Už receptą ir idėjas dėkojam Gintarei iš **VIRŠ OBELŲ**

Skanios nuotraukos www.grafas.lt foto@grafas.lt

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

4 vnt.	Lapino puotos antienos kulšelių
1-2 v.š.	šaukštų garstyčių
1-2 v.š.	medaus
žiupsnelis	druskos ir pipirų
2-4 vnt.	persimonų
sauja	šviežių salotų lapelių
saujelė	šviežių ar šaldytų spanguolių
2-4 v.š.	citrinos sulčių
2-4 v.š.	alyvuogių aliejaus