

Antienos salotos su vaisiais



Gaminimas

Įkaitiname keptuvėje aliejų ir dedame anties krūtinėlę odele žemyn. Kepame, kol odelė apskrus ir įgaus gražią, rudą spalvą. Apverčiame ir kepame iš kitos pusės. Kepiau po 10 min. iš kiekvienos pusės, nes mėgstame gerai iškeptą (gamintojas irgi rekomendavo kepti 25 min. keptuvėje). Išimame iš keptuvės ir suvyniojame į foliją, kad mėsa neatvėstu ir neišsausėtų.

Supjaustome salotas (apie dvi saujas) ir dedame porcijomis į lėkštes. Apelsiną nulupame ir supjaustome norimo dydžio gabalėliais, granatą išgliaudome, o porą supjaustome žiedais. Viską dedame ant salotų.

Anties krūtinėlę supjaustome nedideliais pjaisniais, užberame druskos ir pipirų.

Valgome, kol antiena dar šilta.

Už receptą dėkojame samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos krūtinėlės filė su oda
1/2	Icebergo ar kitų mėgstamų salotų
2 vnt	poro baltos dalies
1 vnt	apelsinas
1/2	granato sėklos
pagal poreikį	aliejaus kepimui
žiupsnelis	druska, pipirai