

## Antienos salotos su vynuogėmis.



### Gaminimas

Anties file iškepame keptuvėje.  
Salotas suplėšome rankomis.  
Pomidorus ir svogūnus susmulkiname žiedeliais, vynuoges perpjaujame per pusę.  
Anties file supjaustome 1 kąsnio gabaliukais.  
Daržoves ir antiena dedame į lėkštę ir paskaniname druska ir pipirais.  
Citrinos sultis sumaišome su aliejumi ir apšlakstome salotas.  
Dėkojame už receptą Odeta Kudopcenke  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	antienos file
100 g	vynuogių
2 vnt.	pamidorų
1 vnt.	svogūno
2 v.š.	aliejaus
žiupsnelis	pipirų, druskos
0,5 vnt	cintrinos(sultims)
1 vnt.	gūžės salotų