

## Azijietiškos antienos salotos



### Gaminimas

1. Ančiukų filė iškepame keptuvėje su šlakeliu aliejaus. Iškepus mėšai, ją supjaustome norimais gabaliukais.
2. Salotas sumaišome su plėšytomis mėtomis, pusžiedžiais pjaustytu svogūnu, pomidorais.
3. Viską sumaišome su antiena ir dedame į lėkštes.
4. Užpilui visus ingredientus sumaišome su išspaustais česnakais ir gerai išmaišome. Užpilame salotas užpilu ir užberame sezamo sėklų.
5. Skanaus.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Samčio užrašai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos ančiukų filė su oda
300 g	salotų mišinio
kelios	šakelės mėtų
1/2	raudono svogūno
200 g	pomidorų
žiupsnelis	sezamo sėklų
	Užpilui:
4 skiltelės	česnako
2 aštrūs	čili pipirai
4 šaukštai	citrinos sulčių
2 šaukštai	žuvų padažo
2 šaukštai	azijietiško saldžiarūgščio padažo