



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## Gaivios salotos su ananasais ir anties krūtinėlė



### Gaminimas

1. Ančių krūtinėles nusauname, ištriname druska, pipirais.
2. Į įkaitintą storapadę keptuvę, odele žemyn, dedame kepti krūtinėles. Kepame 6-7 min. kiekvieną pusę. Uždengiame ir paliekame atvėsti.
3. Atvėsusias krūtinėles supjaustome, dedame pjaustytus agurkus, kukurūzus, nuvarvintus ananasus.
4. Grietinėlę išmaišome su majonezu, gardiname druska, pipirais.
5. Viską išmaišome ir tiekiamo su lavašo traškučiais arba juoda duona. Viskas pagal poreikius. Skanaus :)

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [www.ritosreceptai.lt](http://www.ritosreceptai.lt)  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
1 maža	skardinė konservuotų ananasų kubelių
1	agurkas
4 v.š.	konservuotų kukurūzų
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	maltų pipirų
3 v.š.	grietinėls
3 v.š.	majonezo