



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Gaivios salotos su ananasais ir anties krūtinėlė



Gaminimas

1. Ančių krūtinėles nusausiname, 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
[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