

Gaivios vasariškos salotos su antiena



Gaminimas

Įkaitinkite orkaitę iki 180C

Anties krūtinėlės odelę supjaustykite rombais, stenkitės neįpjauti mėsos.

Dėkite į šaltą keptuvę odelė žemyn, kai keptuvė įkais kepkite po 3 min iš abiejų pusių, tada perkelkite į orkaitę ir kepkite dar 8-10 min., priklausomai nuo krūtinėlės dydžio.

Iškepus, leiskite mėsai 3 min "pailsėti" ir supjaustykite.

Salotų padažo ingredientus sumaišykite iki vientisos tekstūros.

Dėkite salotas į lėkštę, šalia pjaustyta anties krūtinėlę, užpilkite viską padažu. Skanaus!

IG @braske_ir_pipirai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
saujelė	Romaninės salotos su gražgarstėm
1	Be odelių, skiltelėm pjaustytas apelsinas
pagal poreikį	Gervuogės
pagal poreikį	Granato sėklos
pagal poreikį	Trumpai acte pamarinuotas mėlynasis svogūnas
	Padažui:
1 a.š	medaus
1 a.š.	grūdėtų garstyčių
1-2 a.š.	aviečių uogienės
1 v.š.	balto vyno acto
3 v.š.	alyvuogių aliejaus
	Padažui:
1 v.š.	medaus
1 a.š.	grūdėtų garstyčių
1-2 a.š.	aviečių uogienės
1 v.š.	balto vyno acto
3 v.š.	alyvuogių aliejaus

