



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Karštos antienos salotos su karamelizuotomis slyvomis



Gaminimas

1. Antienos file ištriname prieskonių mišiniu, druska bei pipirais.
2. Krūtinėlę dedame į keptuvę odele žemyn ir kepame vis pavarant, kol iškeps iki norimo stiprumo (aš kečiau 15 min).
3. Kitoje keptuvėje sudedame perpjautas slyvas, užpilame vynu ir troškiname 10 min.
4. Į lėkštes dedame salotų mišinį, dedame pjaustytą krūtinėlę, šalia dedame slyvas.
5. Skanaus!

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	antienos krūtinėlės su oda(Lapino puota)
6	slyvos
50 ml	marsalos vyno
žiupsnelis	druskos ir pipirų
kelios saujos	salotų mišinio