



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Karštos antienos salotos



Gaminimas

Marinatui išspaudžiame česnaką ir sumaišome su druska, pipirais ir aliejumi. Šiuo marinatu ištriname antienos krutinėlę ir paliekame pasimarinuoti 3 val.

Dedame anties krutinėlę į sausą keptuvę ir kepame iš abiejų pusių po 2 min. ant stiprios kaitros, kad apskrustų ir sultys liktu viduje.

Dedame krutinėlę į orkaitę ir kepame 15 min 220 C orkaitėje, tuomet 15 min 160 C orkaitėje ir suvyniojame į foliją. Palaikome 1-2 val., kad mėsa subręstu ir liktu sultinga.

Į lėkštes dedame po lygiai salotų mišinio, kubeliais pjaustytus mangus, griežinėliais pjaustytus ridikėlius.

Uždedame vieno kashnio gabaliukais pjaustytą antieną, beriame sezamo sėklas.

Užpilui sumaišome visus ingredientus iki vientisos masės ir užpilame ant salotų.

Už receptą dėkojame Samčio užrašai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

350 g	antienos krutinėlės
3 skiltelės	čienako
šlakelis	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	druska ir pipirai
	Salotos:
2 saujos	salotų mišinio
1	mangas
5	ridikėliai
	sezamo sėklų
	Užpilas:
1 šaukštas	medaus