

Lengvos salotos su antiena



Gaminimas

1. Antienos kulšelių mėsa supjaustykite gabaliukais. Dalį odos ir riebalų galite pašalinti.
2. Ant antienos gabaliukų berkite pipirų, paprikos miltelių, kapoto česnako skiltelę, druskos. Palaikykite 10 min.
3. Įkaitinkite keptuvę su šlakeliu aliejaus ir dėkite antienos gabaliukus kepti. Kepkite iki gražiai apskrus.
4. Nuplaukite ir nusausinkite daržoves ir vaisius.
5. Jeigu turite didelius pomidorus, juos supjaustykite gabalėliais, jeigu vyšninius - tuomet tiesiog perpjaukite per pusę. Dėkite į pasirinktą lėkštę.
6. Agurkus supjaustykite šiaudeliais ir dėkite šalia pomidorų.
7. Nulupkite ir supjaustykite kriaušę. Taip pat dėkite į lėkštę.
8. Saliero lapkočius supjaustykite griežinėliais ir dėkite šalia kitų daržovių.
9. Jeigu vynuogės didelės, perpjaukite kiekvieną per pusę. Kauliukus pašalinkite ir dėkite į lėkštę.
10. Nuo marinuotų salierų nupilkite skystį, nuvarvinkite ir suberkite į lėkštę.
11. Ant viršaus dėkite atvėsusius antienos gabaliukus ir berkite granato sėklas.
12. Viską pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį. Viską sumaišykite su majonezu. Skanaus!



INGREDIENTAI

340 g.	Lapino puota švž. antienos kulšelių mėsa su oda
2-3 vnt.	Trumpavaisiai agurkai
1 vnt.	Kriaušė (didelė)
3 vnt.	Saliero lapkočiai
1 keke	Žaliosios vynuogės (besėklės)
250 g.	Marinuoti salierai
1 vnt.	Prinokęs granatas
1 skiltelė	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal skonį	Saldžios paprikos milteliai
Pagal skonį	Neriebus majonezas

Rita už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Skanu, gražu ir su meile...](#)