

Redos gardžiosios salotos su antienos filė



Gaminimas

1. Pirmiausia nupjaukite antienos odele, tuomet filė apibarstykite druska ir pipirais, jei turite citrinpipiriais, ir kepkite orkaitėje kol gražiai paruduos.
2. Kol antiena kepa suplėšykite salotas, supjaustykite gabaliukais apelsiną, įberkite granato sėklų.
3. Pasiruoškite atskirame indelyje salotų užpilą iš likusiu ingredientų.
4. Iškepusią antienos filė supjaustykite gabalėliais ir dėkite į salotas, užpilkite viską pagamintu padažu ir užbarstykite duonos traškučiais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. ančiukų filė su oda
1 vnt.	Iceberg salotos
1 vnt.	Apelsinas
1 vnt.	Granatas
Sauja	Duonos traškučiai ar skrebučiai
1 a.š.	Kreminis balzamiko actas
1 a.š.	Skrudintų sezamo sėklų aliejus
5 v.š.	Vynuogių kauliukų aliejus