

Ryžių ir ančių širdelių salotos



Gaminimas

Ančių širdeles nuplauname, perpjauname per pusę išilgai. Ir supjaustome juostelėmis. Keptuvėje gerai įkaitiname aliejų, berieme širdeles ir pakepiname, kol jos gražiai apskrus ir iškeps. Svogūną nulupame ir supjaustome kubeliais. Morką nuskutame ir sutarkuojame šiaudeliais. Daržoves berieme į keptuvę pas širdeles ir kepiname, kol jos suminkštės. Pabarstome druska, pipirais. Gerai išmaišome. Agurką supjaustome gabalėliais. Laiškinius česnakus pasmulkiname. Į dubenį berieme virtus ryžius, pakepintas širdeles su daržovėmis, laiškinius česnakus, agurko gabalėlius. Viską gerai išmaišome ir ragaujame. Jeigu jums norisi mišrainę galite gardinti majonezu, man jo čia visiškai netrūko, užteko aliejaus, kurį naudoju kepti širdelėms ir daržovėms. Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos ančių širdelių
1	svogūnas
1	morka
1	agurkas
2 stiklinės	virtų ryžių
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų
šlakelio	aliejaus
pundelis	laiškinių česnakų