LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Ryžių vermišelių salotos su daržovėmis ir antiena

Gaminimas

1. Visų pirma, antieną pamarinuoti su soja ir medumi.
2. Vermišelius paruošti pagal instrukciją, nurodytą ant pakuotės. Perlieti šaltu vandeniu, kad nesuliptų.
3. Agurkus, morkas, pekino ir raudoną kopūstus supjaustyti šiaudeliais.
4. Riešutus paskrudinti sausoje keptuvėje arba orkaitėje.
5. Sumaišyti padažo ingredientus.
6. Į įkaitintą keptuvę įpilti 2š. aliejaus. Antieną suverti ant medinių iešmelių ir kepti iš visų pusių anr vidutinės kaitros 10-13 minučių.
7. Sumaišyti vermišelius, daržoves, padažą, įdėti keptą antieną.Pagardinti skrudintais riešutais bei kvapniomis žolelėmis

Už receptą dėkojame papipirink.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

340 g	Lapino puoos ančiukų kulšelių mėsos
1 v.š.	sojos
1 a.š.	medaus
100 g	ryžių vermišelių
2	trumpavaisių agurkų
100 g	morkos
150 g	pekino kopūsto
150 g	raudonojo kopūsto
100 g	žemės riešutų
	Šviežios kalendros, mėtos, baziliko
	Padažui:
2 v.š.	sojos
2 v.š.	medaus
2 skiltelės	tarkuoto česnako
2 cm	tarkuoto imbiero šaknies
1,5 vš.	laimo sulčių
2 v.š.	skrudintų sezamų aliejaus
1 a.š.	srirachos

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/ryziu-vermiseliu-salotos-su-darzovemis-ir-antiena.htm?tpl=pdf&type=fox