LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Salotos su antiena ir gervuogėmis

Gaminimas

1. Antienos filė pabarstome druska, pipirais ir rūkytos paprikos milteliais.
2. Odelę lengvai įpjauname ir odele į apačią dedame į šaltą keptuvę, dedame ant ugnies ir kepame iš abiejų pusių kol gražiai apskrunda. Maždaug po 3-4 minutes kiekvieną pusę.
3. Į lėkštę dedame žalumynų, antienos filė, gervuogių, dumplainio uogų, „Cherry“ pomidorų ir pašlakstome balzaminio acto kremu.
4. Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame *Aurimėlio virtuvė*
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
Saujelės	žalumynų
Kelių	gervuogių
kelių	Cherry pomidorų
pagal poreikį	Dumplainio uogų
	Balzaminio acto kremo
žiupsnelis	Druskos, pipirų ir rūkytos paprikos miltelių.

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