



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

SALOTOS SU ANTIENA IR SALDŽIARŪGŠČIU PADAŽU



Gaminimas

daržoves susmulkinti; padažą išmaišyti; iškeptą/pašildytą mėsą suplėšyti ; šviežiai pakepintus riešutus pasmulkinti; viską išmaišyti ir skanauti! Man asmeniškai didelis atradimas, kad @kitchenme1 tokios patogios pakuotės skubantiems. Nereikia jokių kepimo maišų, kepimo skardų paruošimo ir pan. Užtenka nuimti popierinę pakuotės dalį ir pašauti į karštą orkaitę.

Už receptą dėkojame puodų karalienė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

350 g	Lapino puotos ančių kulšelių mėsos
1/2	Kopūsto
1	Morkos
1/2	Paprikos
1/2	Agurko
pagal poreikį	Kukurūzų
pagal poreikį	Kepintų riešutų
	Padažui :
1 v.š	medaus
1 v.š	citrinos sulčių ar balzamiko
3-4 skiltelių	česnako
2 v.š.	sojos
3 v.š	sezamų aliejaus