

## Salotos su antiena ir vyšniniais pomidoriukais



### Gaminimas

1. Nuo ančiukų filė nupjaukite odelę ir ją apibarstykite druska bei pipirais. Kepkite aliejumi įkaitintoje keptuvėje, kas 4 minutes apverčiant puses, kol paukštiena taps vidutiniško žalumo. Iškepus, leiskite jai keletą minučių pailsėti ir supjaustykite griežinėliais.
2. Pasigaminkite padažą. Susmulkinkite česnaką, sutarkuokite imbierą. Pašildykite medų, sumaišykite su sojų padažu ir sudėkite česnaką bei imbierą. Viską gerai išmaišykite.
3. Ant lėkštės sudėkite salotų mišinį, per pusę perpjautus pomidoriukus ir antienos griežinėlius. Viską apšlakstykite padažu. Skanaus!



[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Kruopytės virtuvė](#) už receptą!

### INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. ančiukų filė su oda
100 g.	Mėgstamų salotų mišinys
300 g.	Slyviniai pomidoriukai
Sauja	Svogūnų laiškai
1 skiltelė	Česnakas
Gabalėlis	Imbiero šaknis
3 v.š.	Sojos padažas
4 v.š.	Medus
Pagal skonį	Druska ir pipirai