

Salotos su kepta antiena ir laukiniais ryžiais



Gaminimas

1. **LAPINO PUOTA antienos filė su oda** apibarstykite KOTANYI druska ir odele žemyn dėkite į šaltą keptuvę. Kepkite žemoje kaitroje apie 5-6 min., kol odelė apskrus. Apverskite ir apkepkite iš visų pusių.
2. Kitoje keptuvėje apskrudinkite VILNIAUS duoną „Rugelis“ supjaustytą kubeliais.
3. Gautus skrebučius sumalkite trintuvu, sumaišykite su KOTANYI prieskoniais ir aguonomis.
4. Antienos krūtinėlę toliau kepkite orkaitėje 180 °C temp. apie 12 min.
5. Į lėkštę sudėkite sultenes, špinatų lapelius, virtus laukinius ryžius ir granatų sėklas.
6. Apelsinui ir mandarinams nupjaukite odeles ir išpjaukite vidinius segmentus. Juos sudėkite ant salotų.
7. Iškeptą antienos krūtinėlę pjaustykite griežinėliais ir dėkite ant salotų.
8. Viską pagardinkite alyvuogių aliejumi, KOTANYI druska ir pipirais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1	LAPINO PUOTA antienos filė su oda
1 riekelės	VILNIAUS duonos RUGELIS
Žiupsnelio	malto cinamono
Žiupsnelio	KOTANYI malto imbiero
žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių
1 šaukštelio	aguonų
1 saujos	sultenių
1 saujos	špinatų lapelių
1 saujos	virtų laukinių ryžių
1 saujos	granatų sėklų
1	apelsino
2	mandarinų
1 šaukšto	alyvuogių aliejaus
Žiupsnelio	KOTANYI druskos
Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų