



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Salotos su traškiais antienos gabaliukais



Gaminimas

1. Nuo antienos gabaliukų pašalinkite dalį riebalų. Stambesnius gabaliukus pasmulkinkite. Sudėkite į dubenį. Užpilkite šlakeliu aliejaus ir pabarstykite prieskonių mišiniu. Išmaišykite antieną, kad visi gabaliukai būtų padengti prieskoniais. Kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi. Sudėkite antienos gabaliukus ir kepkite iki 225 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 15 min. Antienos gabaliukai taps auksinės spalvos.
2. Kol antiena kepa pasiruoškite padažą. Visus nurodytus ingredientus maišome iki medus ištirps. Ragaujame.
3. Nuplauname ir nusausiname daržoves. Jeigu salotos stambios jas paplėšykite. Pomidorus pjauname per pusę. Svogūną supjaustome žiedais.
4. Daržoves išdėliokite pasirinktame dubenyje. Jeigu darysite porcijomis, dėkite kiekvienam į atskirą dubenį. Padažą geriau patiekti atskirai. Iškepusią antieną dedame ant popierinio rankšluosčio, kad sugertume riebalų perteklių. Vėliau išdėliojame ant salotų. Antiena skani ir šilta, ir atvėsusi. Štai ir viskas. Skanaus!



Dėkojame Skanu, gražu ir su meile...Rita už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|-------------|---|
| 500 g. | Lapino puota švž. antienos kulšelių mėsa (troškinti, kepti) |
| 1 pakuotė | Įvairių rūšių salotos |
| 150 g. | Įvairių rūšių pomidorai |
| 1 vnt. | Raudonasis svogūnas |
| 1 pakuotė | Santa Maria prieskoniai Crispy Chicken |
| | Padažui: |
| 3 v.š. | Alyvuogių aliejus |
| 2 v.š. | Citrinos sultys |
| 2 v.š. | Apelsinų sultys |
| 1 1/2 v.š. | Natūralus medus |
| 1 v.š. | Garstyčios |
| 1 skiltelė | Česnakas |
| Pagal skonį | Druska ir pipirai |