

Vasara lēkštēje: gaivios ir sočios salotos



Gaminimas

1. Žalumynus, per pusę padalintus pomidoriukus ir supjaustytą avokadą dedame į lėkštes.
2. Nedideliais gabaliukais supjaustytą antiena pamarinuojame alyvuogių aliejaus, druskos ir pipirų marinate.
3. Elektrinę griliaus tipo keptuvę į įkaitiname, į ją dedame antienos gabaliukus, kiek vėliau (kai ji suminkštėja ir apskrunda) greta dedame supjaustytą papriką, cukiniją ir nektarinus.
4. Tarpusavyje sumaišykite visus padažui skirtus ingredientus.
5. Į salotų lėkštę dėkite dar šiltą mėsytę ir daržoves, viską apšlakstykite padažu.

Vasariškais atradimais besidalinančios,
Lieknos Bitės

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

300 g	Lapinos puotos antienos kulšelių mėsa
1/2	paprikos
1/2	cukinijos
10 vnt.	vynuoginių pomidoriukų
1 vnt.	avokado
mėgstamų	ryšulėlio žalumynų
2 vnt.	nektarinų
	Padažui:
1 a.š.	skysto medaus
1 a.š.	čili padažo
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
1 a.š.	grūdėtų garstyčių
žiupsnelio	druskos
žiupsnelio	pipirų