

Vasariškos salotos su antienos kulšelių mėsa



Gaminimas

Užsimarinuokit mėsytę ir leiskit jai įsigerti skonio, rūkinkit vyšnios dūmė 130°C 45-50 minučių (tai darėm siekdami papildomo skonio ir norėdami valgyti tikrai minkštą ir sultingą mėsą) Tačiau, šią @kitchenme1 ančiukų kulšelių mėsą puikiai galit iškepti keptuvėje ar orkaitėje. Stenkitės neperkepti!

????Ką renkamės salotoms? Kadangi mūsų darže jau užderėjo pirmosios cukinijos, nusprendėme papildyti salotas daržovėmis, kurios turi ne tik gerą skonį, bet ir suteikia joms gražų estetinį vaizdą. Dabar jau darže arba turgelyje pas ūkininkus galite rasti šviežių ???saldžių pomidorų ir ???agurkų, labai rekomenduojame naudoti šviežius ir ekologiškus produktus. Švieži ir geri produktai yra gerų salotų pagrindas, tad nebijokite eksperimentuoti. Mes mėgstame gaivesnes ir įdomesnes salotas, tad jas papildėme ???greipfruto skiltelėmis bei granatų sėklytėmis. Viską papildome naminiu žolelių padažu, kurio receptu esame pasidalinę jau anksčiau. Už receptą dėkojame Beef everyday

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos kulšelių mėsos
žiupsnelis	Prieskoniai marinavimui (Druska, pipirai, čili dribsniai, dijono garstyčios grūdėliais)
mėgiamų	Salotų lapų
pagal poreikį	Greipfruto
pagal poreikį	Cukinijos
1	Pomidoro
1	Agurko
pagal poreikį	Granato sėklų
mėgiama	Žolelių padažo