

"Kitokios" salotos su triušienos mėsa



Gaminimas

1. Triušienos užpakalinių kumpelių mėsytę apkepkite su mėgstamais prieskoniais - druska, malta paprika, raudonėlis, česnako granulės ir pipirai.
2. Salotas suplėšykite, susmulkinkite paprikas, agurkus, svogūną ar porą.
3. Padažui ingredientus - druską, raudonėlį, alyvuogių aliejų, balzaminį actą sumaišykite, o česnaką įspauskite į jį.
4. Uždėkite ant salotų mikso viršaus kepintą triušieną, pagardinkite padažu - štai jums gardžios salotos. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

400 g.	Lapino puota švž. triušienos užpakaliniai kumpeliai
1/2 vnt.	Raudonoji paprika
1/2 vnt.	Geltonoji paprika
1 vnt.	Raudonasis svogūnas arba paprika
1 vnt.	Agurkas
Žiupsnelis	Druska
0,5 a.š.	Raudonėliai
2 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 a.š.	Balzaminis actas
1/2 skiltelės	Česnakas