



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌÖK

Cezario salotos su triušienos gabaliukais



Gaminimas

1. Mėsą supjaustykite plonomis juostelėmis, pabarstykite prieskoniais, įspauskite česnako skilteles ir viską išmaišykite, palikite pasimarinuoti apie 15-30 min.
2. Kepkite ant didelės ugnies 4-5 min iš kiekvienos pusės.
3. Salotų lapus suplėšykite, užberkite tarkuotą Džiugo sūrį ir sudėkite česnakinius duonos skrebučius. Mėsą supjaustykite mažesniais gabaliukais, dėkite ant salotų ir užpilkite padažu. Skanaus!



receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už



INGREDIENTAI

200 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsos juostelės
Pagal poreikį	Iceberg salotos
40-50 g.	Tarkuotas sūris Džiugas
Pagal poreikį	Česnakinės duonos skrebučiai
1-2 skiltelės	Česnakas
1 a.š.	Raudonasis karis
Žiupsnelis	Džiovintas čiobrelis
Žiupsnelis	Bazilikas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
3 a.š.	Majonezas
1 a.š.	Dižono garstyčios
2 a.š.	Citrinų sultys
1 a.š.	Sojos padažas
1/2 a.š.	Agavos sirupas arba medus
1/2 v.š.	Vanduo
1/2 skiltelės	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai