

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!



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

receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už