

Grikių salotos su triušiena



Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos juosteles apibarstykite druska, pipirais, maltomis paprikomis ir pašlakstykite TERRA CRETA aliejumi. Apkepkite ant AEG PLANCHA grill.
2. Morkytes užpilkite verdančiu vandeniu, nukoškite. Sudėkite į keptuvę su TERRA CRETA aliejumi, pabarstykite DANSUKKER nerafinuotu cukranendrių cukrumi ir apkepkite keptuvėje kol cukrus ištirps.
3. Susmulkinkite mėtus, sumaišykite su garstyčiomis, DANSUKKER šviesiuoju sirupu, citrinos sultimis ir aliejumi.
4. Sudėkite salotas – grikius, špinatų lapus, triušieną, karamelizuotas morkas, užpilkite padažu ir užberkite smulkintomis sūdytomis pistacijomis.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Alfu Ivanausku ir VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|------------|--|
| 200 g | LAPINO PUOTA šviežios triušienos mėsos juostelių |
| 1 stiklinė | virtų grikių |
| 60 g | špinatų lapų |
| 200 g | šaldytų morkyčių |
| 20 g | sūdytų pistacijų |
| 2 šakelių | mėtų |
| 2 v.š. | garstyčių |
| 1 v.š. | DANSUKKER šviesiojo sirupo |
| 2 v.š. | citrinų sulčių |
| žiupsnelis | Druskos |
| 50 ml | TERRA CRETA alyvuogių aliejaus |
| 1 v.š. | DANSUKKER nerafinuoto cukranendrių cukraus |
| šviežiai | grustų juodųjų pipirų |
| žiupsnelio | Saldžiųjų paprikų miltelių |