

## 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 mėtas, 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