

## Sočios, bet gaivios mėsos salotos su keptomis vynuogėmis



### Gaminimas

1. Nuo stiebelių nuimkite vynuoges. Geriausia, kad jos būtų besėklės. Nuskabykite nuo kekės ir apšlakstyti alyvuogių aliejumi. Taip pat gausiai apibarstykite pipirais ir druska.
2. Šaukite vynuoges į grilį ir stebėkite, kad nesudegtų.
3. Triušienos juosmeninės dalies file pamarinuokite SANTA MARIA marinata ir dėkite kepti ant grilio.
4. Atskirame dubenėlyje sumaišykite sultis, druską, pipirus, cukrų. Įtarkuokite apelsino ir citrinos žievelių. Šliūkštelėkite aliejaus ir kruopščiai išmaišykite.
5. Baigdami kepti, ant vynuogių uždėkite rozmarino.
6. Pasmulkinkite česnaką, sudėkite į marinatą ir išmaišykite.
7. Serviruokite salotas: dėkite salotas, užpilkite padažo ir galiausiai karūnuokite keptomis vynuogėmis ir triušiena. Galiausiai užpilkite dar marinato.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies filė
1 kekės	mėlynujų vynuogių
šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	SANTA MARIA juodųjų pipirų Tellicherry
žiupsnelis	SANTA MARIA druskos
	SANTA MARIA šlapio marinato
1/2	citrinos sulčių ir žievelės
1/2	žaliosios citrinos sulčių ir žievelės
1/2	apelsino sulčių ir žievelės
šakelės	šviežio rozmarino
1 šaukšto	DANSUKKER cukranendrių cukraus
1 skiltelės	česnako
Mėgstamų	salotų lapų