

Antienos blauzdelės su gaiviomis pankolio salotomis



Gaminimas

Orkaitę įkaitinkite iki 180 laipsnių temperatūros ir įdėkite su visa plastikine pakuote (neatidarant) antienos blauzdelių "Tulpes". Kepkite apie 1 val. Po valandos nuimkite viršutinę plevelę ir kepkite dar apie 10 min, kad blauzdelės apskrustų.

1. Morkas supjaustykite daržovių skustuku plonomis juostelėmis.
2. Pankolius ir agurkus supjaustykite plonomis juostelėmis, suberkite smulkintas šviežias petražoles. Pabarstykite druska ir pipirais.
3. Iš nurodytų ingredientų paruoškite padažą. Jį padalinkite į dvi dalis.
4. Atskirai sumaišykite morkas ir pankolių salotas pagardindami paruoštu padažu ir palikite apie 5 min.
5. Dėkite į lėkštes pirmiausia morkas, tada ant viršaus pankolio salotas ir antienos blauzdelių "Tulpę". Skanaus!



Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g (1 pakuotė)	Antienos blauzdelių
Salotoms:	
2 vnt.	pankolių
2 vnt.	morkų
1/2 vnt.	ilgavaisio agurko
pagal poreikį	smulkintų šviežių petražolių
Padažui:	
1 v.š.	Dižono garstyčių
1 a.š.	medaus
1/2 vnt.	citrinos sulčių
Pagal skonį	druskos
Pagal skonį	pipirų
1 v.š.	tyro alyvuogių aliejaus