

## Antienos didkepsnio salotos su arbūzu



### Gaminimas

Antienos didkepsnius kepame pagal instrukciją ant pakelio. Aš kepiu 17 minučių 180 laipsnių orkaitėje, o likus 5 minutėms įjungiau apipūtimo (vėjelio) funkciją.

Kol antiena kepa, pasiruošiame daržoves, supjaustome arbūzą kubeliais. Iškepusius kepsnius paliekame 2 minutėms, tuo tarpu pasiruošiame padažą: po kepimo likusius riebalus sumaišome su medumi ir smulkiai pjaustytomis žolelėmis.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

350 g	"Kitchen me" antienos filė "Žolelių" didkepsnio
100 g	įvairių salotų lapų
100 g	arbūzo kubeliais
50 g	marinuotų kaparėlių
	Padažui:
1 valgomojo šaukšto	medaus
40 ml	nuo anties kepimo likusių riebalų
1 žiupsnio	prieskoninių žolelių