

## Antienos filė salotos su medaus, sojos ir imbiero padažu!



### Gaminimas

1. Sekdami ant pakuotės nurodytas instrukcijas iškepkite anties filė.
2. Supjaustykite daržovės ir jas patiekite lėkštėse.
3. Plonai supjaustykite anties filė ir sudėkite ją ant daržovių.
4. Sumaišykite visus padažo ingredientus. Padažą perkoškite (nebūtina) per sietelį ir juo pagardinkite salotas.

Skanaus!

už receptą dėkojame @itsmevelina  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos filė su prieskoniais
pakelio	salotų mikso
2 trumpavaisių	agurkų
Saujos	vyšninių pomidoriukų
1 nedidelio	raudonojo svogūno
saujelės	kaparėlių
	Padažui:
4 v. š.	sojos padažo (naudojau light)
6 v. š.	tirpinto medaus
2 a. š.	citrinos sulčių
20 gramų arba 2 v. š.	tarkuoto imbiero
1 skiltelės	smulkiai tarkuoto česnako