

## Antienos šašlykų dubenėlis su humusu ir tzatziki.



### Gaminimas

Šašlykus, vis pavartant, kepkite griliuje ant vidutinės kaitros 15-20 minučių. Tuo tarpu išsivirkite ryžius, susmulkinkite pomidorus, salotas, svogūną, žoleles. Iškepus šašlykams, leiskite mėsai "pailsėti" 10 minučių. Tuomet visus ingredientus sudėliokote į dubenėlius.

Už receptą dėkojame Kerų puodai.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

340 g	Kitchen me marinuoto antienos šašlyko
1 puodelio	ryžių
70 g	humuso
150 g	tzatziki padažo
Didelės saujos	salotų
200 g	pomidorų
Saujos	alyvuogių
	Raudonojo svogūno
	Krapų ar kitų žolelių